

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Заочная форма обучения

### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель дисциплины** - сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

**Задачи** дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений, и навыков личности:

— понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремление своими действиями служить его интересам, в том числе и защите национальных интересов России.

— знание движущих сил и закономерностей исторического процесса, места человека в историческом процессе, политической организации общества.

— воспитание нравственности, морали, толерантности

— понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;

— понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;

— способность работы с разноплановыми источниками: способность к эффективному поиску информации и критике источников;

— навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события, явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;

— умение логически мыслить, вести научные дискуссии;

— творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих **типов**:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественно питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального</p>	<p>-</p> <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>-</p> <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------	---	---

### 1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.01 ИСТОРИЯ\_(история России, всеобщая история) относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров.

#### **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):**

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия

уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	<b>УК-1.</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>УК-1.1</b> Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач
Межкультурное взаимодействие	<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<b>УК-5.1.</b> Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории

### 4. Содержание и трудоемкость дисциплины

1.История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки

2. Исследователь и исторический источник

3. Особенности становления государственности в России и мире

4. Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье

5. Россия в XVI-XVII вв. в контексте мировой цивилизации

6. Россия и мир в XVIII-XIX : попытки модернизации и промышленный переворот

7. Россия и мир в XX веке

8. Россия и мир в XXI веке

### 5. Образовательные технологии:

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме тестов, устного опроса на практических занятиях и промежуточного контроля в форме экзамена.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.02 Философия  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

направленность (профиль) подготовки «Технология организации ресторанного дела»  
Заочная форма обучения

### **1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Развитие общей культуры, включая культуру мышления, развитие способности к личностной и предметной рефлексии, развитие навыков адекватного восприятия и понимания информации из различных источников, способности грамотно и ответственно действовать в современном социально-культурном контексте, гражданской ответственности.

#### **Задачи изучения дисциплины:**

1. уяснение студентами специфики философии и ее роли в духовной жизни общества, специфики основных исторических вех развития философской мысли;
2. освоение важнейших понятий, концептов, тропов философии;
3. ознакомление с современной интерпретацией фундаментальных вопросов философии: о сущностных свойствах бытия и сознания, о человеке и его месте в мире, о характерных формах жизнедеятельности людей (специфике «человеческого»), знании и познании и т.д.;
4. выработка навыков непредвзятой, многомерной оценки мировоззренческих и научных течений, направлений и школ, популярных идей в области «здорового смысла»;
5. формирование способности выявления экологического, планетарного аспекта изучаемых вопросов;
6. развитие умения логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем;
7. выработка мотивации к самостоятельной работе, самообразованию и саморазвитию, принятию ответственных решений в рамках профессиональной деятельности и широкого социального взаимодействия;
8. выработка установок на толерантность, уважение к норме, закону, «заботу о бытии», социальную мобильность.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих **типов**:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>технологический</b></p>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности</p>	<p>-</p> <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>



		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественно</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального</p>	<p>-</p> <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>-</p> <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	------------------	--	---

## 7 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.02 ФИЛОСОФИЯ относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 1 курсе.

Изучение Философии связано с такими дисциплинами, как: История (история России, всеобщая история), Правоведение, Русский язык и культура речи, Социология.

### **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):**

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данной специальности. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Владеет принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач УК-1.3 Способен применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях
Межкультурное взаимодействие	<b>УК-5</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2 Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем УК-5.3 Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий

### 4. Содержание дисциплины

Философия, ее предмет и место в культуре.

Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.

Учение о бытии.

Учение о познании.

Учение об обществе (Социальная философия и философия истории).

Учение о человеке.

Учение о ценности (аксиология).

Глобальные проблемы современности.

### 5. Образовательные технологии:

Лекционные и практические занятия, проводимые с использованием мультимедийных презентаций, самостоятельная работа.

### 6. Контроль успеваемости:

Текущий контроль: тесты, устный опрос.

Итоговый контроль: экзамен.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.03 Иностранный язык**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного**  
**питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»**  
**Заочная форма обучения**

**1. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Учебная дисциплина Иностранный язык является дисциплиной базовой части блока 1 (Б1.О.03), включенной в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины:**

**Целью изучения** дисциплины является обучение практическому владению разговорной речью и языком специальности для активного применения иностранного языка в профессиональном общении.

**Задачи освоения** учебной дисциплины:

- формирование умений воспринимать устную речь;
- отработка навыков употребления основных грамматических категорий;
- развитие умений формулировать основную идею прочитанного текста;
- формирование умений делать краткий пересказ;
- развитие умений строить самостоятельное высказывание.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих **типов**:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
---	--	--------------------------------------	---

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>технологический</b></p>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------------	--	--

		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>



22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	------------------	--	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.03 Иностранный язык относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров.

Изучение Иностранного языка связано с такими дисциплинами, как Философия, Правоведение, Русский язык и культура речи, Социология.

### **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):**

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Вводно-фонетический курс. Audial Practice. Oral Practice: My Visit Card (About Myself)
2. Grammar: Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Oral Practice: My Natie Town/City
3. Reading Practice+ Translation Practice+ Grammar Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Oral Practice: My University.
4. Grammar:оборот There is/ there are. Правила употребления. Oral Practice: My Future Profession
5. Vocabulary Work + Translation Practice. Grammar: Множественное число существительных. Правила образования. Исключения. Oral Practice: "The Present Day Food Industry"
6. Reading Practice + Grammar: Наречия Much/many, little/few, a little/a few. Правила употребления.
7. Audial Practice + Grammar: Местоимения: личные, возвратные, указательные. Oral Practice: Crop plants and environment. *Audial Practice. Oral Practice. Diet*
8. Vocabulary Work + Grammar: Объектный падеж.
9. Vocabulary Work + Grammar: Притяжательные местоимения: основная и абсолютная форма.
10. *Oral Practice "Meals"*
11. Grammar: Степени сравнения прилагательных и наречий.
12. Vocabulary Work, Grammar: Одно- и двусложные и многосложные прилагательные и наречия. Исключения.
13. Grammar: Модальные глаголы Can – Could, May – Might. Reading Practice + Translation Practice: Minerals
- 14 Oral Practice + Grammar: Модальные глаголы Must – Have to
15. Grammar: Модальные глаголы Should, Need Reading Practice + Translation Practice:  
Vitamins
16. *Vocabulary Work + Grammar*: Глаголы to be и to have. Безличные предложения.
17. *Grammar*: Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: *Meat and Meat products*
18. Oral Practice + Grammar: The Present Continuous Tense Form. Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.
19. Reading Practice + Translation Practice: Pasteurization
20. Audial Practice + Oral Practice + Grammar: The Present Perfect Tense Form.
21. Grammar: The Past Continuous Tense Form. Reading Practice + Translation Practice: Confection From the history of chocolate.
22. Oral Practice + Grammar: The Future Indefinite Tense Form. The manufacture of chocolate.
23. Oral Practice + Grammar: Типы вопросов в английском языке
24. Grammar Revision

#### **5. Образовательные технологии**

Лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля: опрос на лабораторном занятии, тест, зачет, экзамен.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.05 СОЦИОЛОГИЯ  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Форма обучения – Заочная.

### 1. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование у выпускника социологического видения окружающей действительности, знаний, навыков исследовательской работы и компетенций, обеспечивающих его готовность применять полученные знания, умения и личностные качества в стандартных и изменяющихся ситуациях профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются следующие:

- Формирование навыков социологического мышления и анализа у студентов, понимания организационно-управленческих проблем, нахождения их социологического решения и последствий.
- Обеспечение условий для активации познавательной деятельности студентов, и формирования у них опыта организации простейшего социологического исследования в сфере профессиональной деятельности.
- Стимулирование возникновения интереса к изучению социальных проблем, самостоятельной деятельности по освоению содержания дисциплины и формированию необходимых компетенций.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих **типов**:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------	---	--

### 1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.05 СОЦИОЛОГИЯ относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 1 курсе.

Изучение Социологии связано с такими дисциплинами, как: История (история России, всеобщая история), Правоведение, Русский язык и культура речи, Философия.

#### **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):**

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данной специальности. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.4 Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> <p>УК-5.5 Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей</p>
	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.2 Способен организовывать и осуществлять взаимодействие в социальной и профессиональной сферах с субъектами инклюзии

#### **4. Содержание дисциплины**

Объект, предмет и методы социологии

История становления и развития социологии.

Общество как социокультурная система.

Социализация личности

Социальная структура и стратификация

Социальные институты, социальные группы и социальные организации

Социальный контроль

Социальные конфликты

#### **5. Образовательные технологии.**

Лекционные и практические занятия, проводимые с использованием мультимедийных технологий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Формы текущего контроля успеваемости: тестирование, устный опрос.

Формы промежуточной аттестации - зачет.

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы учебной дисциплины  
**Маркетинг**  
 по направлению подготовки  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
 направленность (профиль) "Технология организации ресторанного  
 дела" форма обучения Заочная

**1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование знаний и практических навыков в области маркетинга, уметь принимать обоснованные планово-управленческие маркетинговые решения с учетом видов экономической деятельности, а также осуществлять практическую проверку результатов и рекомендаций по маркетингу в управлении предприятием.

Изучение дисциплины «Маркетинг» позволит получить глубокие теоретические знания и практические навыки для решения следующих задач:

- исследование сущности целостной концепции маркетинга как современной философии управления;
- выявление основных инфраструктурных тенденций, проблем и закономерностей развития экономики под воздействием факторов маркетинговой среды;
- организация и проведение комплексных маркетинговых исследований товарных рынков с целью получения информации для принятия управленческих решений;
- изучение конъюнктуры рынка, проведение ранжирования рынка по определённым критериям и выбор наиболее перспективных целевых рынков;
- изучение поведения потребителей и способы воздействия на него;
- выбор каналов распределения, организация товародвижения и продаж;
- принятие компетентных управленческих маркетинговых решений в области товарной, сбытовой, ценовой и коммуникационной политики;
- раскрытие стратегических направлений и тактических маркетинговых технологий в различных отраслях экономической деятельности;
- выбор стратегии поведения в условиях конкуренции и оценка конкурентоспособности предприятия;
- формирование имиджа и высокой репутации компании за счет изучения общественного мнения, социальной ответственности и корпоративной культуры удовлетворения потребностей общества;
- контроль, оценка и корректировка планово-управленческих решений для достижения устойчивого рыночного положения и эффективных результатов маркетинговой деятельности.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
---	--	--------------------------------------	---

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>технологический</b></p>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------------	--	--

		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------	---	--

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины Б1.0.07

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и(или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.3 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач
		УК-10.4 Применяет экономические знания при выполнении практических задач;
		УК-10.5 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач

### 4. Содержание дисциплины

- 1 Теоретические основы маркетинга
- 2 Маркетинговая среда организации, система маркетинговых исследований и информационного обеспечения
- 3 Комплексное исследование рынка
- 4 Товар и товарная политика предприятия
- 5 Сегментирование рынка
- 6 Маркетинговые стратегии, сущность, виды, значение для маркетинговой деятельности
- 7 Цена и ценовая политика предприятия
- 8 Распределение товаров и товародвижение
- 9 Коммуникационная политика предприятия в системе маркетинга
- 10 Организация и контроль в маркетинговой деятельности
- 11 Международный маркетинг

### 5. Образовательные технологии.

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости: тестирование, собеседование, доклады, решение задач, и промежуточного контроля в форме экзамена



**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.08 Русский язык и культура речи**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции**  
**и организация общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного**  
**дела» Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:**

Основной целью курса «Русский язык и культура речи» является совершенствования навыков грамотного письма и говорения в профессиональном общении.

**Задачи:**

1. Повышение уровня орфоэпической, лексической, грамматической и стилистической грамотности.
2. Изучение основ риторики и лексико-стилистических особенностей языковых конструкций научной и официально-деловой направленности.
3. Изучение принципов и эффективных методов речевого взаимодействия.
4. Формирование умений продуцирования связных, правильно построенных монологических и диалогических текстов в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

**Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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 участ-	- 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. - выпускники могут

		<p>ках/подразделениях предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</li> <li>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</li> <li>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</li> <li>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</li> <li>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</li> <li>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</li> <li>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</li> <li>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</li> <li>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</li> <li>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</li> <li>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</li> </ul>	<p>осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональ-</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</li> <li>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продук-</li> </ul>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и</p>

<p>ных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>		<p>тов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</li> <li>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</li> <li>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</li> <li>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</li> <li>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</li> <li>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</li> <li>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</li> <li>операционное планирование на предприятии;</li> <li>организация документооборота по производству;</li> <li>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</li> <li>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</li> <li>контроль финансовых и материальных ресурсов;</li> <li>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</li> <li>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</li> <li>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</li> <li>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</li> <li>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</li> <li>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвраще-</li> </ul>	<p>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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	--	---	--

		<p>ния различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проект-</p>	<p>- 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</p>

		<p>ных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>– использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации</p>
--	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.08 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе.

Изучение Русского языка и культуры речи связано с такими дисциплинами, как Философия, Правоведение, Психология и педагогика, Социология, Этика и психология в профессиональной деятельности.

### Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

**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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.*

**Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2. Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации.

#### **4. Содержание дисциплины**

Культура речи как многоаспектное понятие. Русский язык в системе языков мира.

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевое взаимодействие. Виды и формы общения.

Понятие языковой нормы. Типы норм современного русского литературного языка.

Функциональные стили современного русского литературного языка, их классификация.

Культура делового общения

Риторика. Законы построения публичного выступления. Дискутивно-полемическое искусство

#### **5. Образовательные технологии**

- практические занятия с применением современных информационных технологий
- самостоятельная работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме *устного опроса, тестирования, письменного задания, публичного выступления* и промежуточного контроля в форме *зачета*.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.09 «Математика и математическая статистика»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного**  
**питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

*Цель* изучения дисциплины: формирование у обучающихся культуры мышления, способов к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

*Задачи* изучения дисциплины:

- изучение аналитических и численных методов для анализа математических моделей
- изучение основных понятий и методов математического анализа;
- изучение теории вероятностей и математической статистики.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</li> <li>- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</li> <li>- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</li> <li>- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</li> <li>- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</li> <li>- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</li> <li>- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</li> <li>- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</li> <li>- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</li> <li>- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</li> <li>- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</li> <li>- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</li> <li>- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</li> <li>- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</li> </ul>	<p>условии соответствия уровня образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---



<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</li> <li>- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</li> <li>- установка критериев и показателей эффективности работы производства;</li> <li>- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</li> <li>- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</li> <li>- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</li> <li>- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</li> <li>- операционное планирование на предприятии;</li> <li>- организация документооборота по производству;</li> <li>- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</li> <li>- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</li> <li>- контроль финансовых и материальных ресурсов;</li> <li>- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</li> <li>- формирование профессиональной команды,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</li> </ul>
		<p>мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и</p>	

		<p>руководству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</li> <li>- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</li> <li>- участие в планировке и оснащении предприятий питания;</li> <li>- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</li> </ul>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>научно-исследовательский</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</li> <li>- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</li> <li>- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</li> <li>- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</li> <li>- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</li> <li>- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</li> </ul>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>проектный</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</li> <li>- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</li> <li>- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>

		<p>- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.О.09

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).
- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом\*. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата

#### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Линейная алгебра

Раздел 2. Введение в математический анализ.

Раздел 3. Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва.

Раздел 4. Дифференциальное исчисление функций одной переменной.

Раздел 5. Неопределённый интеграл.

Раздел 6. Определённый интеграл.

Раздел 7. Теория вероятностей.

Раздел 8. Математическая статистика.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования, решения задач, письменной работы и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы дисциплины Б1.0.10 «Физика»,**  
**по направлению подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания,**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**форма обучения - Заочная.**

**1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

*Цель преподавания физики* - изучить теоретические основы физики, обучить студентов физико-техническим знаниям и умениям, необходимых для понимания и усвоения других учебных дисциплин, необходимых для работы по специальности

**Задачи:**

- Изучение основных физических явлений и идей; знание фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и технике;
- Ознакомление с теориями классической и современной физики, знание основных законов и принципов, управляющих природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники;
- Формирование научного мировоззрения и современного физического мышления;
- Владение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики, умение делать простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах;
- Ознакомление и умение работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, которые используются в физических и технологических лабораториях, и понимание принципов действия;
- Умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования.

**2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного	научно-исследовательский;	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение	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.  обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

<p>производства кулинарной продукции);</p> <p>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое оборудование, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>			<p>производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.</p>
---	--	--	--

## 2. Место дисциплины в структуре ООП:

Индекс дисциплины Б1.О.10.

Учебная дисциплина Физика входит в обязательную часть учебного плана ФГОС по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Она изучается на первом курсе, т.е. непосредственно следует за базовым школьным курсом и им подготавливается. В свою очередь курс физики создает методологическую базу для дальнейшего изучения методов инструментального контроля качества продукции и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в последующих курсах. Для освоения дисциплины необходимо знание основ дифференциального и интегрального исчисления, векторной алгебры, основ векторного анализа, теории дифференциальных уравнений, основ теории вероятностей и математической статистики в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей молекулярной физики.

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

**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.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Компетенции раскрываются в данной дисциплине частично.

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
	ОПК-2.6. Выявление и классификация физических процессов, протекающих на объекте профессиональной деятельности

### 4. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Физические основы механики.

Раздел 2. Статистическая физика и термодинамика.

Раздел 3. Электричество и магнетизм.

Раздел 4. Электромагнитные колебания. Оптика.

Раздел 5. Квантовая физика.

**5. Образовательные технологии:** лекции с применением мультимедийных средств, выполнение лабораторных работ на разработанных на кафедре лабораторных установках, самостоятельная работа.

### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих форм контроля успеваемости: опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос проверка конспекта, тест, зачет, экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.11. «Экология»  
 по направлению подготовки  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
 направленность (профиль) - Технология организации ресторанного  
 дела Заочная форма обучения

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Цель изучения дисциплины: «Экология» является формирование компетенций направленных на формирование у студентов современного естественнонаучного экологического мировоззрения и экологической культуры, приобретения знаний, необходимых для понимания личностной ответственности и причастности к решению проблем охраны окружающей среды и рационального природопользования.

Задачами дисциплины является изучение:

- формирование необходимых систематизированных теоретических знаний о предмете и исторических корнях экологии,
- понимание места и роли экологии в современном обществе;
- понимание приоритетных глобальных и региональных проблемах экологии и природопользования, перспективных путях их решения;
- экологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;
- получение представления о современной структуре государственных и общественных организаций России по экологии, природопользованию и международному сотрудничеству в области охраны окружающей среды;
- приобретение опыта и практических навыков работы по анализу проблемных экологических ситуаций и поиску перспективных путей их решения;

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологический
- организационно- управленческий
- научно- исследовательский
- проектный

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое



		<p>концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж</p>	<p>оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	--

		<p>продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно - управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p>	<p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника</p>

		<p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять</p>

		<p>моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Индекс дисциплины: Б1.О.11

**Области профессиональной деятельности** и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;  
 - продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Компетенция раскрывается в дисциплине полностью или частично.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания ( <i>при необходимости</i> )	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) – Технология организации ресторанного дела				
Тип задач профессиональной деятельности <b>научно- исследовательский</b>				
проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование; центральный офис сети предприятий питания.	ПК- 2 готовностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	ПК 2.1 Использует информацию о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы; ПК 2.2 использует знания предотвращает антропогенное воздействие на окружающую природную среду и мероприятия по снижению негативного влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники,	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302

			растения, животных, человека. ПК 2.3. выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
--	--	--	---	--

#### 4. Содержание дисциплины

1. Предмет и задачи экологии.
2. Учение о биосфере.
3. Экологические факторы среды.
4. Экологическая система.
5. Организм и среда
6. Экологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
7. Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.
8. Природоохранное (экологическое) право.

#### 5. Образовательные технологии

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: домашнего задания, тестирования, реферата, проверки конспектов, семинара и промежуточного контроля в форме зачета.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
**Б1.О.12 «Информатика»**  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,  
Заочная форма обучения

### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения учебной дисциплины:** изучения дисциплины «Информатика» является получение целостного представления об информатике и ее роли в развитии общества, раскрытие устройства и возможностей технических и программных средств, формирование у студентов совокупности компетенций, обеспечивающих профессиональное решение задач, связанных с использованием программного обеспечения.

Задачами дисциплины «Информатика» являются:

- развитие умений и навыков применения ЭВМ;
- изучение технических и программных средств вычислительной системы;
- обеспечение базовых знаний применения компьютеров и компьютерных сетей в процессе обучения для дальнейшей профессиональной деятельности.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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;	- 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;

		<p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке</p>	<p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---



		<p>концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно - управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом,</p>	<p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника</p>

		<p>оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их</p>

		продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информатика» (сокращенное наименование дисциплины «Информат.») (Б1.О.12) входит в базовую часть блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**Объекты профессиональной деятельности** выпускников или область (области) знания:

- 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.
- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.3. Знает современные информационные технологии и технические средства для коммуникации, в том числе с использованием сети «Интернет» в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности ОПК-1.2 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-1.3 Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок

#### **4. Содержание дисциплины:**

1. Основные понятия и методы теории информатики.
2. Технические средства реализации информационных процессов.
3. Программные средства реализации информационных процессов.
4. Прикладное (пользовательское) программное обеспечение.

#### **5. Образовательные технологии.**

- лекции с применением мультимедийных технологий;
- лабораторные занятия;
- самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования на лекции, собеседования на лабораторном занятии, теста и промежуточного контроля в форме зачета

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.0.13 «Механика» 19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель.** Изучение механики имеет своей целью дать студенту необходимый объем фундаментальных знаний в области механического взаимодействия, равновесия и движения материальных тел. Изучение курса механики способствует расширению научного кругозора будущего бакалавра, развитию его мышления и становления его мировоззрения.

**Задачи учебной дисциплины:**

1. Освоить основы методов расчета твердых тел и конструкций.
2. Научить студентов, будущих бакалавров пользоваться законами, теоремами механики и методами расчета общетехнических задач с последующим их использованием в общетехнических и специальных дисциплинах, а затем в практической деятельности на производстве.
3. Показать студентам, что развитие современной техники невозможно без знаний законов и расчетных методов механики.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предпри-</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной дея-</p>

		<p>ятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	<p>тельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
33. Сервис, оказание услуг	<b>организационно-</b>	оценка условий поставки про-	- продовольственное

<p>населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>управленческий</b></p>	<p>дуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p>	<p>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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	------------------------------	--	--



		<p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством ус-</p>	<p>- 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</p>

		<p>луг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>ный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.0.13 «Механика».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)

	ходи- мости)	мости)			
Направленность (профиль) <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям</p> <p>ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	---	---	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Аксиомы статики. Основные понятия и определения. Элементы статики. Связи. Реакции связей Система сходящихся сил в плоскости и в пространстве. Условия равновесия. Момент силы относительно точки и оси. Пара сил. Алгебраический и векторный момент. Приведение произвольной системы сил к заданному центру. Произвольная плоская система сил. Три формы условий равновесия. Приведение произвольной пространственной системы сил к заданному центру. Условия равновесия. Центр тяжести твердых тел. Способы определения центров тяжести тел. Устойчивость равновесия тел. Устойчивость равновесия тела опирающегося на плоскость и имеющего ось вращения. Трение. Равновесие тела на наклонной плоскости. Трение качения: коэффициент трения качения; статика ведомого и ведущего колеса. Векторный и координатный способы задания движения точки. Скорость и ускорение точки. Естественный способ задания движения точки (е.с.з.д.). Скорость и ускорение точки при е.с.з.д. Поступательное и вращательное движения твердого тела. Плоское движение твердого тела. Теорема о скоростях и ускорениях точек плоской фигуры. Предмет динамика. Законы динамики. Динамика материальной точки. Задачи динамики. Колебания материальной точки. Динамика относительного движения точки. Механическая система. Скорость и ускорение механической системы. Центр масс системы. Теорема о движении центра масс механической системы. Моменты инерции твердого тела. Теорема об изменении количества движения точки и системы. Теорема об изменении момента количества движения точки и системы. Динамика вращательного движения твердого тела. Динамика плоского движения твердого тела. Работа и мощность. Механический КПД. Теорема об изменении кинетической энергии материальной точки и механической системы. Принцип Даламбера. Принцип возможных перемещений. Общее уравнение динамики. Уравнение Лагранжа 2-го рода. Элементарная теория удара.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме - контрольных работ, собеседования, тестирования и промежуточного контроля в форме – зачет, экзамен.

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1. О.14. «БИОХИМИЯ»**

**по направлению подготовки**

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,  
Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Целью преподавания дисциплины «Биохимия»** является получение знаний, умений и навыков по вопросам общей биохимии.

**Задачи изучения дисциплины:**

- изучить химическую природу и превращение веществ в организме;
- овладеть методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

**В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:**

- технологический;
- организационно- управленческий;
- научно- исследовательский;
- проектный;

Таблица – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к</p>

		<p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	<p>квалификации работника</p>
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественно питания)</p>	<p><b>Организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах</p>



		проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	---	---

### 1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.14 Биохимия.

### Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

**01** Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения; среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

**22** Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

**33** Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

### Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- 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.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. \* Компетенция раскрывается в данной дисциплине частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2. 1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям ОПК-2. 2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2. 4 Использует знания в области биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

#### **4. Содержание дисциплины.**

Статистическая биохимия. Динамическая биохимия.

#### **5. Образовательные технологии:**

Лекции с применением мультимедийных технологий, лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости.**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестов, защиты отчёта по лабораторной работе, проверки конспекта; промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.15 «ХИМИЯ»**

по направлению подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,  
Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Целью** изучения дисциплины «Химия» является приобретение студентами теоретических знаний по химии, формирование умений и навыков работы с химическими веществами.

**Задачи изучения** дисциплины:

1. Научить студентов предсказывать возможность и направление протекания химических реакций.
2. Устанавливать взаимосвязи между строением вещества и его химическими свойствами, пользоваться современной химической терминологией.
3. Выработать умения пользоваться простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами.
4. Привить навыки расчетов с использованием основных понятий и законов химии и расчетов, необходимых для приготовления растворов заданного состава.
5. Ознакомить студентов с особенностями химических свойств важнейших классов органических соединений, а также элементов, соединения которых представляют собой опасность для окружающей среды.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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.

		<p>отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	<p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования и полученным компетенциям требованиям к квалификации работника</p>
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>Организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня образования и получ</p>

		<p>повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p>	<p>енныхкомпетенцийтребованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов</p>	<p>- 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.</p> <p>-</p>

		проектирования предприятий питания малого бизнеса; использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	--	--

## 1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.15 Химия.

### **Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения; среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания) (в сфере общественного питания).

### **Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- 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.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. \* Компетенция раскрывается в данной дисциплине частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	ОПК-2. 1 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям

	профессиональной деятельности	ОПК-2. 2 Систематизирует результаты научных исследований ОПК-2. 5 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач
--	----------------------------------	--

#### **4. Содержание дисциплины**

Неорганическая химия.

Аналитическая химия.

Органическая химия.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости – устного опроса, проверки конспекта, тестирования, отчета по лабораторной работе и промежуточного контроля в виде зачета и экзамена.

**Аннотация**  
 рабочей программы учебной дисциплины  
**Б1.О.16 «Начертательная геометрия. Инженерная графика»**

по направлению подготовки:

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
 направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,  
 Заочная форма обучения

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины.**

Основная цель изучения начертательной геометрии и инженерной графики в ВУЗе – развитие пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей технических, архитектурных и других объектов, а также соответствующих технических процессов и зависимостей.

Основными задачами начертательной геометрии и инженерной графики являются: создание метода изображения геометрических фигур на плоскости (поверхности) и разработка способов решения позиционных и метрических задач, связанных с этими фигурами, при помощи их изображений на плоскости (поверхности).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах



		<p>осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p>	<p>профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>научно-исследовательский</p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое</p>

	<p>по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--

## 2. Место дисциплины в структуре ООП.

Учебная дисциплина Б1.О.16 «Начертательная геометрия. Инженерная графика» (Нач. геом. Инж. граф.) относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений, дисциплин обязательной части учебного плана подготовки бакалавров.

**Области профессиональной деятельности** и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)
- сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие);

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу бакалавриата:

- 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.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «бакалавр»:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальных компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4 Способен выбирать правовые и нормативно-технические документы и способы решения профильных задач с учётом наличия ограничений и ресурсов

Таблица 3.2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять Основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Решение профессиональных задач с помощью математического аппарата
		ОПК-2.7 Решение уравнений, описывающих основные физические процессы, а также инженерно-геометрических задач графическими способами

### 4. Содержание дисциплины

Инженерная графика

Начертательная геометрия

### 5. Образовательные технологии

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

## **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме выполнения графических заданий для практических занятий, тестов и промежуточного контроля в форме зачета с оценкой и экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.17 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания,**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**форма обучения – Заочная**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины является вооружить бакалавров систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями пониманием необходимого ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечении высокого качества продукции, её безопасности для жизни, здоровья потребителя.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции питания;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;
- использовать имеющиеся знания в области качества продукции, практические навыки работы с документацией на продукцию;
- уметь проводить испытания (контроль) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, мучных и кондитерских изделий, на полноту вложения сырья и правильность проведения технологических процессов.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля

		<p>учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж</p>	<p>качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия их уровня образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

		<p>продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при</p>

		<p>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 аттестации 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.</p>	<p>условии соответствия их уровня образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>научно-исследовательский</p>	<p>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;</p>	<p>- 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</p>



		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.	крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	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	- 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;

		программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	---	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.О.17 «Технология продукции общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 Дисциплины (модули) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-4 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
		ОПК-4.2 Использует углубленные знания в области химии при ведении и совершенствовании технологических процессов
		ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

Таблица 3.2 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль)		«Технология организации ресторанного дела»		
Тип задач профессиональной деятельности		технологический		
Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н)
Организация и осуществление контроля	- технологическое оборудование; - сетевые и	ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль	ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические,	

соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;	крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	ий контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания	Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
			ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	

#### **4. Содержание дисциплины**

Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания. Технология приготовления соусов, кулинарной продукции из овощей, плодов, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Технология приготовления супов. Кулинарная продукция из гидробионтов. Кулинарная продукция из мяса и мясопродуктов. Холодные блюда и закуски. Сладкие блюда и напитки. Мучные изделия и блюда.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля: текущий контроль успеваемости в форме теста, опроса, отчета по лабораторной работе; промежуточный контроль в форме зачета, курсовой работы и экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**  
**(ОПиОПОП)**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

**Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:**

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды;
- уметь выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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. - выпускники могут осуществлять

		<p>питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация</p>	<p>профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---

		<p>программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>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 аттестации 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.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>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.</p>	<p>- 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.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и</p>



<p>производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>		<p>реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.О.18

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также

компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>			<p><b>ПК-8</b> <b>Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятия общественного питания, обеспечивать соблюдение технологических операций и режимов производства</b></p>	<p>ПК-8.6 Умеет осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениям и предприятия питания</p> <p>ПК-8.7 Умеет организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
--	--	--	---	---	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Дисциплина состоит из 2 разделов:

- Организация производства общественного питания;
- Организация обслуживания общественного питания.

#### **5. Образовательные технологии:**

В учебном процессе используются как традиционные (лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа), так и интерактивные формы проведения занятий: презентации, решение ситуационных задач.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения практических работ, устного опроса, теста, реферата; промежуточный контроль в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.Б.19 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания,**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**форма обучения - Заочная**

**1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:** подготовить работника общественного питания, который будет владеть вопросами организации санитарного надзора на пищевом производстве; сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, а также технологии производства продукции общественного питания, профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

**Задачи учебной дисциплины:**

- выработка понимания важности и необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания.
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции.
- формирование культуры профессионального понимания необходимости и способности выявления причин пищевых инфекций и отравлений на предприятиях общественного питания и планирование мер по предупреждению их возникновения.
- возможность применения профессиональных знаний для анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния конкретного предприятия общественного питания;
- умение пользоваться новейшими научными данными в области технологии и безопасности продуктов питания.
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной)	<b>технологический</b>	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и

<p>продукции)</p>		<p>инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и</p>	<p>готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
-------------------	--	---	--

		<p>осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг,	<b>организационно-управленческий</b>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения,</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля</p>

<p>услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>		<p>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 каналов 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</p>	<p>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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--



		<p>социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного</p>

		<p>производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	
--	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.О.19.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия			ОПК-5 Способен организовать и контролировать производство	ОПК-5.4 Организовывать работы по профилактике производственн	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции

<p>питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>			<p>продукции питания</p>	<p>ого травматизма, профессиональных заболеваний, соблюдению правил гигиены и производственной санитарии технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--------------------------	---	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Введение в курс санитарии и гигиены питания.

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания.

#### **5. Образовательные технологии**

В учебном процессе используются следующие формы проведения занятий:

- лекции и практические занятия с применением мультимедийных технологий;
- самостоятельная работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестирования, опроса, решения задач, реферата, выполнения практических заданий и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.20 «Физиология питания»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

- Закрепить в сознании обучающихся необходимость в обеспечении сбалансированным питанием различных групп населения.

**Задачи:**

- обучение теоретическим основам и практическим навыкам организации рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных групп и профессий;

- формирование физиологического мышления в отношении роли пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания его здоровья, снижения риска возникновения заболеваний;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;

- овладение принципами организации лечебно-профилактического и лечебного питания.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

технологический;

организационно-управленческий;

научно-исследовательский;

проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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

		<p>контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и</p>	<p>предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---

		<p>стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>



		<p>социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>ценностью.</p> <p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------	---	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.О.20 «Физиология питания».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-5</b> <b>Способен организовать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания</b></p>	<p>ПК-5.1. Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-5.2. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--	--	---

#### **4. Содержание дисциплины**

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

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устного опроса, тестов, выполнения практических заданий, реферата и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы учебной дисциплины  
 Б1.О.21 «Безопасность жизнедеятельности»  
 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
 питания  
 направленность (профиль) - Технология организации ресторанного дела  
 Форма обучения - Заочная.

**1. Цель и задачи изучения дисциплины.**

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основными задачами дисциплины являются:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития деятельности и рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование теоретических знаний и практических навыков, необходимых для: создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

**Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях

		<p>процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, цветообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	<p>и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента прода-</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профес-</p>

		<p>ваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	<p>сиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>научно- исследовательский</p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической цен-</p>	<p>- 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 функции цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при</p>



		ностью.	условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых предприятий питания.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» (сокращенное наименование дисциплины «Без-ть жизн-ти») относится к базовой части блока Б1 - «Дисциплины» (Б1.О.21) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).
- Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Таблица 3.1 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Знает опасные и вредные факторы жизнедеятельности, возможные угрозы для человека, общества и природы
		УК-8.2 Прогнозирует уровень безопасных условий жизнедеятельности в бытовых и профессиональных условиях для обеспечения устойчивого развития общества, способен участвовать в их создании
		УК-8.3 Умеет создавать и сохранять безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
		УК-8.4 Способен к участию в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций
		УК-8.5 Знает и умеет применять приёмы первой помощи

#### 4. Содержание дисциплины.

В дисциплине рассматриваются следующие темы:

1. Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.
2. Человек и техносфера
3. Управление безопасностью жизнедеятельности
4. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания
5. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека
6. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения
7. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.

#### 5. Образовательные технологии.

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### 6. Контроль успеваемости.

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме отчета по практической работе, тестирования и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.22 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ**  
**ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» (ТПТ)**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного**  
**питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Основными целями учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» (ТПТ) являются:

- формирование профессиональной культуры и ее применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания важности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимых для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формированию и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины являются:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного)	<b>технологический</b>	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания

<p>производства кулинарной продукции)</p>		<p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции</p>	<p>различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	--	--	---

		<p>производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений,</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p>

		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.	центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.О.22

«Товароведение продовольственных товаров».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					



<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-3</b> <b>Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и общественного питания</b></p>	<p>ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--	---	---

4. **Содержание дисциплины:** потребительские свойства продовольственных товаров; методы определения качества продовольственных товаров; основы хранения и консервирования пищевых продуктов; зерно и продукты его переработки; свежие и переработанные овощи, плоды и грибы; крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия; вкусовые товары; пищевые жиры и масложировые продукты; молоко, молочные продукты; яйца и яйцепродукты; мясо и мясные товары; рыба и рыбные продукты.

**5. Образовательные технологии:**

Лекции, проводимые с использованием мультимедийных презентаций, лабораторные занятия и самостоятельная работа.

**6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.23 ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции**  
**и организация общественного питания**  
**направленность (профиль) подготовки «Технология организации ресторанного**  
**дела» Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:**

Основной целью курса «Психология и педагогика» является формирование у обучающихся целостного представления о личностных особенностях человека как факторе успешности овладения и осуществления им учебной и профессиональной деятельности.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

- сформировать целостное представление о дисциплине;
- получить знания об основных направлениях психологии и педагогике;
- получить представление о методах изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики с позиций существующих в отечественной и зарубежной науке подходов;
- научиться видеть содержание социально-психологических проблем в реальных явлениях общественной жизни.
- овладеть понятийным аппаратом, описывающим сферы психического, проблемы личности, общения и деятельности;
- овладеть необходимыми для использования основных психологических методов приемами, основными приемами диагностики, профилактики, экспертизы, коррекции психологических свойств и состояний.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

**Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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 дея-	- 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,

		<p>тельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	<p>имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника</p>
--	--	--	--

<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здо-</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	---	---	--

		<p>ровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление</p>	<p>- 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, круп-</p>

		<p>контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>ные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации</p>
--	--	--	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.23 ПСИХОЛОГИЯ И ПЕДАГОГИКА относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на четвертом курсе в 7 семестре.

Изучение Психологии и педагогики связано с такими дисциплинами, как Философия, Правоведение, Русский язык и культура речи, История (история России, всеобщая история), Социология, Этика и психология в профессиональной деятельности.

### **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):**

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.*

**Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Инклюзивная компетентность	УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Владеет структурно-содержательными характеристиками понятия инклюзии, реализует профессиональную деятельность с учетом дефектологических знаний

#### **4. Содержание дисциплины**

Психология как наука

Регулятивные и познавательные процессы психики

Проблема личности в психологии

Психические свойства личности

Педагогика как наука и практика обучения и воспитания

#### **5. Образовательные технологии**

- лекции и практические занятия с применением современных информационных технологий

- самостоятельная работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного опроса, тестирования, доклада и промежуточного контроля в форме зачета.



**АННОТАЦИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.24 «МИКРОБИОЛОГИЯ»  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»  
Заочная ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

**1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель дисциплины: формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микробов в различных технологических процессах. Микроорганизмы как продуценты белка, аминокислот, витаминов, ферментов, антибиотиков, стимуляторов роста и других веществ, приобрели особое значение в промышленности.

Задачи дисциплины:

- дать студентам теоретические и практические навыки по основам общей микробиологии;
- научить студентов умению использовать теоретические знания для анализа конкретных ситуаций;
- выработать у студентов в процессе выполнения лабораторных занятий научный подход к экспериментам в областях микробиологии;
- научить студентов сопоставлять процессы, идущие в лабораторных условиях, с процессами, идущими в объектах окружающей среды, в организме человека и животных, в сырье и продуктах питания;
- анализировать и творчески обсуждать собственные результаты исследований.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

		<p>производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса</p>	<p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---

		<p>обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p>	<p>-</p> <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование;</p> <p>сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации</p>

		<p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными</p>	- <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование;</p> <p>сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p>

		свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	проектный	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной

			деятельности при условии соответствия уровня образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	--	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.О.24 «Микробиология» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 Дисциплины (модули) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

#### **4. Содержание**

Общая микробиология.

Специальная микробиология

#### **5. Образовательные технологии**

- лекции с применением мультимедийных технологий;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме устного опроса и тестирования, а также промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.25 «Оборудование предприятий общественного питания»**  
**по направлению подготовки**  
**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»**  
**форма обучения – Заочная**

**1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины** – дать будущим бакалаврам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.

**Задачи учебной дисциплины:**

- изучение конструкций торгово-технологического оборудования и особенности его эксплуатации;
- освоение принципов расчёта и конструирования технологического оборудования;
- рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.
- организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>



		<p>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.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>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</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;  продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p>

		<p>показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и</p>	<p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	--

		оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>научно-исследовательский</b>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии</p>

		проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	--	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.О.25

**Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Применяет знания о тепловой энергии при решении профессиональных задач

Таблица 3.2 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания ( <i>при необходимости</i> )	Категория профессиональных компетенций ( <i>при необходимости</i> )	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
<p>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. оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции</p>			<p>ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>ПК-12 Готовность 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</p>	<p>ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-12.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>

<p>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.</p>					
---	--	--	--	--	--

#### 4. Содержание дисциплины

Общие сведения о машинах; универсальные кухонные машины; сортировочно-калибровочное оборудование; оборудование для мойки овощей; посудомоечные машины; очистительное оборудование; измельчительное оборудование; режущее оборудование; месильно-перемешивающее оборудование; дозировочно-формовочное оборудование; прессующее оборудование; общие сведения о тепловых аппаратах; виды и способы тепловой обработки продуктов; общие принципы устройства тепловых аппаратов; теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов; тепловой расчёт аппаратов; пищеварочное оборудование; жарочно-пекарное оборудование; аппараты с ИК и СВЧ нагревом; универсальные тепловые аппараты; водогрейное оборудование; вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии; взаимосвязанная система машин и оборудования с применением функциональных ёмкостей.

#### 5. Образовательные технологии.

Лекционные занятия проводятся в классической и интерактивной форме, с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов.

Практические работы проводятся в классической форме с использованием разработанных методических указаний, электронных плакатов и моделей технологического оборудования.

Самостоятельная работа.

## **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля:

- текущий контроль успеваемости в форме защиты отчёта по практическим работам, тестирования, контрольной работы;
- промежуточный контроль в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.26 «ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА»**  
**ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО**  
**ДЕЛА»**  
**Заочная ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

**1. Цели и задачи изучения дисциплины**

Цель дисциплины «Цифровая экономика» заключается в приобретении студентами глубоких и современных знаний и навыков по организации инфраструктуры цифровой экономики и цифровой трансформации предприятия, выстраивания его связей в рамках глобальных сетей и воздействия внешней среды.

Задачами дисциплины «Цифровая экономика» являются:

- 1) обучение студентов выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса и решение экологических проблем;
- 2) получение знаний об особенностях и возможностях современных и перспективных информационно-коммуникационных технологий, составляющих основу цифровой экономики;
- 3) применение полученных знаний и практического опыта в области принятия управленческих решений при цифровой трансформации.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
---	--	--------------------------------------	---



<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>технологический</b></p>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	

<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>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 каналов 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 аттестации работников производства;</p>	<p>- 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.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	---	---	---

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------	---	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины **Б1.О.26** Цифровая экономика

**Области профессиональной деятельности** и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**Перечень основных объектов** (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, а также компетенций, самостоятельно устанавливаемых университетом. Компетенции раскрываются в дисциплине частично.

#### Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.4. Способен анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг
	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы экономической культуры и финансовой грамотности, в том числе, в эпоху цифровизации экономики, а также цели и формы участия государства в данном процессе УК10.2. Принимает обоснованные экономические решения в различных бытовых и профессиональных ситуациях

### 4. Содержание дисциплины

Условия возникновения и сущность цифровой экономики.

Технологические основы цифровой экономики.

Организационные основы и структура цифровой экономики.

Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики.

Перспективные направления и сервисы цифровой экономики.

### 5. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины при проведении аудиторных занятий используются следующие образовательные технологии: лекции с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных средств, практические занятия с применением современных технологий разработки программного обеспечения.

При организации самостоятельной работы используются следующие образовательные технологии: работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного опроса, рефератов, тестирования и промежуточного контроля в форме зачета.

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы учебной дисциплины  
«Бережливое производство»  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
направленность (профиль) Технология организации ресторанного дела  
форма обучения - Заочная

**1. Цель и задачи изучения дисциплины**

*Цель* – формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления управленческой деятельности в области организации производственных систем, а также развития творческого подхода к решению проблем, связанных с построением, обеспечением функционирования и развития производственных систем на принципах бережливого производства

*Задачи изучения дисциплины:*

- формирование концептуального мышления по проблемам построения, обеспечения функционирования и развития производственных систем;
- изучение методологии организации бережливого производства;
- овладение методами решения организационно-управленческих проблем, связанных с реализацией принципов бережливого производства;
- овладение навыкам и разработки программ внедрения бережливого производства

*Типы задач профессиональной деятельности выпускников*  
технологический  
организационно-управленческий  
проектный  
научно-исследовательский

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
---	--	--------------------------------------	--

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>технологический</b></p>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------------	--	--

		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>



<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------	---	--

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины Б1.0.27.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания; 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; - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы – не предусмотрено

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.3 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
		УК-3.4 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата
		УК-3.5 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.6 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		УК-8.7 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты

Таблица 3.2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
- -	ОПК – 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики
		ОПК-5.3 Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Научные основы организации бережливого производства
2. Методы и инструментарий бережливого производства.
3. Организация внедрения бережливого производства

#### **5. Образовательные технологии.**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости: опрос, реферат, практические задания, тестирование и промежуточный контроль в форме зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.28 Правоведение  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Заочная форма обучения

### **1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины** «Правоведение» состоит в овладении студентами знаний в области права, в ознакомлении студентов с основными принципами и отраслями права как ведущего института нормативного регулирования общественных отношений и высшей ценности цивилизации, правотворческим и правоприменительным процессом, системой государственных органов, правами и свободами человека и гражданина, основными отраслями российского права для развития их правосознания, правовой, профессиональной культуры и, в последствии - право-профессиональной компетентности, выработки позитивного отношения к праву, так как оно есть основа социальной реальности, наполненная идеями гуманизма, добра и справедливости.

**Задачи дисциплины:** научить основам юриспруденции как ведущего компонента правовой, общей исполнительской, профессиональной культуры право-профессиональной компетенции.

- Научить студентов понимать суть законов и основных нормативно-правовых актов, ориентироваться в них и интегрировать полученную информацию в правовую компетентность по будущей профессии.

- Сформировать у студентов знания и умения по практическому применению и соблюдению законодательства; научить принимать многообразие юридически значимых креативных решений и совершать иные действия в точном соответствии с законом (российское и международное право).

- Показать взаимосвязь теории и практики в юриспруденции.

- Способствовать развитию умения студентов анализировать законодательство и практику его применения путем проектирования, моделирования, имитации правовых ситуаций в играх, тестах, экспресс-дискуссиях.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих **типов:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественно-о питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструируемых предприятий питания.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------	---	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.28 Правоведение относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на 1 курсе.

Изучение Правоведения связано с такими дисциплинами, как: История (история России, всеобщая история), Социология, Русский язык и культура речи, Философия.

### **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):**

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данной специальности. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Обладает навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений УК-2.2 Оптимизирует способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера
	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Определяет признаки коррупционного поведения в бытовой и профессиональной деятельности УК-11.2 Способен аргументировано проводить антикоррупционную пропаганду на основе правовых норм, отечественного и мирового опыта по противодействию коррупции УК-11.3 Владеет навыками планирования и проведения мероприятий по пресечению коррупционного поведения в бытовой и профессиональной деятельности

#### **4. Содержание дисциплины**

1. Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права.
2. Понятие нормы права и её классификация. Структура нормы права.
3. Отрасли права. Классификация отраслей права. Источники права.
4. Субъекты правоотношений (физические и юридические лица).
5. Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.
6. Состав правонарушения (преступления).
7. Гражданская отрасль права.
8. Экологическая отрасль права.
9. Финансовая отрасль права.

#### **5. Образовательные технологии:**

Лекционные и практические занятия, проводимые с использованием мультимедийных технологий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме тестов, устного опроса и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.29 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ**  
**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции**  
**и организация общественного питания**  
**направленность (профиль) подготовки «Технология организации ресторанного**  
**дела» Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:**

Основной целью курса «Этика и психология в профессиональной деятельности» является формирование у обучающихся необходимых компетенций, уровень которых позволяет использовать знания в области этики и психологии в профессиональной деятельности, формирование теоретических знаний, необходимых для понимания собственного поведения, поведения других людей; формирование умений эффективного взаимодействия в профессиональной и личной сферах.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

- получение необходимых теоретических знаний в области психологии, этики;
- воспитание нравственности, морали, толерантности;
- развитие умения избегать конфликтов с людьми, достигать контакта и взаимопонимания;
- понимание значимости морально-психологического климата коллектива;
- получение навыков практического применения основных принципов этикета в жизни и профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

**Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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 специализирован-

		<p>видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	<p>ные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля,	<b>организационно-управленческий</b>	оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;	- продовольственное сырье растительного и животного

<p>техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>		<p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и</p>	<p>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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	--	---	--

		материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>научно-исследовательский</b>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг про-</p>	<p>- 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</p>

		<p>ектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>– использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации</p>
--	--	---	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.29 Этика и психология в профессиональной деятельности относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе во 2 семестре.

Изучение Этики и психологии в профессиональной деятельности связано с такими дисциплинами, как Философия, Правоведение, Психология и педагогика, Социология, Русский язык и культура речи.

### **Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):**

- 22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

- 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

**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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.*

**Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.5. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т. ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

### 4. Содержание дисциплины

Введение. Предмет и задачи курса. Психология общения. Профессиональная этика. Функции и принципы этикета. Этикет приветствий и знакомства. Психологические и этические особенности проведения деловых бесед и переговоров. Этика взаимоотношений с клиентом, коллегами и начальством в профессиональной деятельности. Имидж делового человека.

### 5. Образовательные технологии:

- лекции и практические занятия с применением мультимедийных технологий;
- самостоятельная работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

### 6. Контроль успеваемости:

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости: устный опрос, доклад, тесты. Промежуточный контроль: зачет.



**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.О.30 ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания,**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**форма обучения – Заочная**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Введение в технологии продуктов питания» является введение первокурсника в область выбранного при поступлении в ВУЗ направления будущей профессиональной деятельности, под которым понимается кулинарное производство и реализация продуктов питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение роли и функций, выполняемых общественным питанием как отрасли народного хозяйства; основных направлений развития;
- рассмотрение исторического процесса формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства; становление кулинарного образования на профессиональный уровень;
- изучение особенностей состава функциональных групп предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции

		<p>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</p>	<p>питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия их уровня образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

		<p>производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при</p>

		<p>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 лояльность персонала к предприятию и руководству;  организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>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.</p>	условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	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,	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое

		<p>составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>проектный</p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы</p>	<p>- 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</p>

		автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.О.30 «Введение в технологии продуктов питания» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 Дисциплины (модули) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также

компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
		ОПК-4.3 Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

#### 4. Содержание дисциплины

Содержание профессиональной деятельности технолога общественного питания. Появление и развитие кулинарии.

Роль питания в жизни человека.

Классификация и функционирование предприятий общественного питания.

Общие представления о технологии производства продукции общественного питания.

Проектирование и разработка продукции и технологического процесса.

Контроль качества пищевой продукции.

Реализация, упаковка, маркировка и транспортирование кулинарной продукции.

Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.

#### 5. Образовательные технологии

- лекции с применением мультимедийных технологий;
- самостоятельная работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: опроса устного на лекции, проверки реферата и промежуточного контроля в форме зачета.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.31 «Физическая культура и спорт»

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания,

направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

Заочная форма обучения

### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- сформировать мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Таблица 1.1. - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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



		<p>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;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;      участие в разработке концепции,</p>	<p>крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.      - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

		<p>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.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять</p>

		<p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» сокращенное название «ФК и С», реализуется в базовой части блока Б1.Б.31.

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализация образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных образовательных программ; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного кулинарной продукции).
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

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.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично

Таблица 3.1 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7. 1. Знает основные средства и методы физического воспитания УК-7.2. Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных УК-7.3. Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

#### **4. Содержание дисциплины**

Физическая культура и спорт в вузе. Естественно-научные, социально-биологические основы физической культуры. Физическая культура как здоровье сберегающий фактор. Физические качества и методика их развития. Общефизическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания. Спортивная тренировка. Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Легкоатлетическая подготовка. Атлетическая подготовка

#### **5. Образовательные технологии:**

Лекции с применением мультимедийных технологий. Практические занятия проводятся с использованием спортивного инвентаря.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме промежуточной аттестации, выполнением контрольных нормативов, промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.О.12 «Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту»  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,  
Заочная форма обучения

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- сформировать мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Таблица 1.1- Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
---	--	--------------------------------------	--

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>технологический</b></p>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------------	---	--



		<p>конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других</p>

		<p>моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту» сокращенное название «ЭД по ФК и С», реализуется в базовой части блока Б1.О.32.

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука (в сферах: реализация образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных образовательных программ; в сфере научных исследований);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного кулинарной продукции).
- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

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.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично

Таблица 3.1 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7. 1.Знает основные средства и методы физического воспитания  УК-7.2. Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных  УК-7.3. Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

### 4. Содержание дисциплины

Легкоатлетическая подготовка, игровые виды (мини-футбол, волейбол), атлетическая подготовка.

### 5. Образовательные технологии:

Практические занятия проводятся с использованием спортивного инвентаря. Самостоятельная работа - с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой.

### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме промежуточной аттестации, выполнением контрольных нормативов, промежуточного контроля в форме зачета.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.В.01. «Проектирование предприятий общественного питания»  
по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
направленность (профиль) подготовки «Технология организации ресторанного дела»  
форма обучения - Заочная

### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта.
- дать студентам сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий.
- овладение методами выполнения необходимых технологических расчетов и чертежей с использованием прогрессивных технологий при проектировании предприятий общественного питания.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии

		<p>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</p>	<p>соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>предприятию питания.</p> <p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	---	---	---

		<p>лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений,</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия</p>



		<p>подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.*

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный,					

научно-исследовательский					
<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>			<p>ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>ПК-11.1 Владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания.</p> <p>ПК-11.2 Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания.</p> <p>ПК-11.3 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>ПК-11.5 Разработка планов размещения оборудования, цехов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>ПК 11.6 Использовать системы автоматизированного</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>

				<p>проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций.</p>	
			<p>ПК-12 Готовность 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</p>	<p>ПК-12.1 Осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети при проектировании предприятий питания. ПК-12.2 Применять методики расчета технико-экономического обоснования эффективности проекта для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений. ПК-12.3 Назначение, принципы действия и устройство оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-12.4 Эксплуатировать</p>	

				<p>оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. ПК-12.5</p> <p>Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
--	--	--	--	---	--

#### **4. Содержание дисциплины**

Содержание дисциплины: общие положения проектирования предприятий общественного питания; основные нормативные расчёты и принципы размещения предприятий общественного питания; технологические расчёты; планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением; объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания.

#### **5. Образовательные технологии.**

Лекционные и практические занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Самостоятельная работа студентов.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля:

- текущий контроль успеваемости в форме контрольной работы, тестов, разноуровневые задания и задачи;
- промежуточный контроль в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.02 «Этикет застолья и обслуживания стола»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

- формирование у обучающихся необходимых компетенций, уровень которых позволяет использовать знания в области современного этикета в профессиональной деятельности; изучение принципов этикета застолья, усвоение нравственных особенностей профессиональной деятельности инженера-технолога общественного питания, получение навыков практического применения приобретенных знаний.

**Задачи:**

- получение необходимых теоретических знаний в области этикета застолья и обслуживания стола;
- получение навыков практического применения основных принципов этикета в жизни и в профессиональной деятельности;
- воспитание нравственности, морали, толерантности;
- формирование у студентов осознания социальной значимости получаемой профессии;
- развитие умения избегать конфликтов с клиентами, достигать контакта и взаимопонимания.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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;	- 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;

		<p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на</p>	<p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---

		<p>блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом,</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической,</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>



		пищевой и энергетической ценностью.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.02 «Этикет застолья и обслуживания стола».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>			<p><b>ПК-8</b>  <b>Способен организовать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятия общественного питания, обеспечивать соблюдение технологических операций и режимов производства</b></p>	<p>ПК-8.1. Владеет видами, формами и методами мотивации персонала, осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>
--	--	--	--	--	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Основы современного этикета

Основные этапы становления культуры застолья в России и зарубежом

Этикет приема

Застольный этикет

Этикет ресторана

Основные нравственные качества специалиста общественного питания

Имидж работника в сфере общественного питания

Этикет застолья в разных странах

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устного опроса, доклада, тестов и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Основы научных исследований (ОНИ)**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Основная цель дисциплины «Основы научных исследований» является формирование знаний и умений по анализу методологических и теоретических аспектов научных исследований, технологических процессов, планированию и проведению эксперимента, освоение статистических методов обработки и анализа полученных данных при производстве, переработке и хранении пищевого сырья различного назначения на предприятиях общественного питания.

**Задачи дисциплины:**

- освоение методик и методов научных исследований и анализа технологических процессов;
- освоение методов статистического анализа при обработке экспериментальных данных;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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

		<p>другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p>	<p>кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

		<p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>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  лояльность персонала к  предприятию и руководству;  организация профессионального  обучения и аттестации  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.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>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</p>	<p>- 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.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных</p>



		функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.03

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и

полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>			<p><b>ПК-9</b> <b>Определяет постановку эксперимента, проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов</b></p>	<p>ПК-9.1 Знает методики проведения эксперимента, измеряет, обрабатывает результаты и составляет описание проводимых экспериментов</p> <p>ПК-9.2 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>

			<p><b>ПК-10 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b></p>	<p>ПК-10.1 Умеет составлять и научно обосновывать результаты проведенного эксперимента для составления выводов</p> <p>ПК-10.2 Документирует результаты исследований путём составления отчетной документации, оформления результатов поставленного научного эксперимента</p>	
--	--	--	--	---	--

#### 4. Содержание дисциплины

Методологические основы и методы научных исследований.

Планирование эксперимента.

Статистическая обработка результатов исследования.

Анализ и оформление результатов научно-исследовательских работ.

#### 5. Образовательные технологии

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: контрольной работы, тестирования, собеседования и промежуточного контроля в форме экзамена

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**«Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Цель дисциплины – приобретение теоретических знаний в области метрологии стандартизации и сертификации продукции и услуг, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению измерений.

**Задачи дисциплины:**

- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
- овладеть основными принципами метрологии;
- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения сертификации;
- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур сертификации;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных</p>

		<p>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.</p>	<p>компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
33. Сервис, оказание услуг	<b>организационно-</b>	оценка условий поставки	- продовольственное

<p>населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>управленческий</b></p>	<p>продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды,</p>	<p>сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	------------------------------	--	--

		<p>мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой</p>

		<p>реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.04

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.



Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК -7- Знает нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК-7.2 Проводит статистическую оценку основных метрологических характеристик процессов, оборудования</b></p>	<p>ПК-7.1 Использует нормативную и техническую документацию в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	---	--	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Дисциплина состоит из 4 основных разделов:

- Техническое регулирование.
- Метрология.
- Стандартизация.
- Сертификация.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме тестовых заданий, контрольных работ, собеседования по разделам дисциплины, и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.06 «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях**  
**общественного питания»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

- приобретение теоретических знаний в области контроля качества; формирование умений и практических навыков отбора проб и применения рациональных методов контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производимой предприятиями общественного питания.

**Задачи:**

- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции питания;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;
- использовать имеющиеся знания в области качества продукции, практические навыки работы с документацией на продукцию;
- уметь проводить испытания (контроль) по показателям, характеризующим пищевую ценность, безопасность кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, мучных и кондитерских изделий, на полноту вложения сырья и правильность проведения технологических процессов.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

технологический;  
 организационно-управленческий;  
 научно-исследовательский;  
 проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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,

		<p>деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса</p>	<p>имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

		<p>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.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>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 каналов 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</p>	<p>- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их</p>

		питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.06 «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.



Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-3</b> <b>Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и общественного питания</b></p>	<p>ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--	---	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Организация контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

Контроль качества сырья, поступающего на предприятия общественного питания.

Контроль качества полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.

Контроль качества кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: опроса, защиты лабораторной работы и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.07 «Ресторанное дело»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

- приобретение знаний, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, особенностями функционирования индустрии общественного питания.

**Задачи:**

- получение знаний и навыков в области формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания;
- рассмотрение особенностей предоставления услуг общественного питания;
- изучение практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли, работающих заведений.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

технологический;  
 организационно-управленческий;  
 научно-исследовательский;  
 проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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;	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах

		<p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей,</p>	<p>профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

		обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	<b>организационно-управленческий</b>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания</p>

производства кулинарной продукции)		<p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
------------------------------------	--	---	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.07 «Ресторанное дело».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также



компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>			<p><b>ПК-8</b> <b>Способен организовать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятия общественного питания, обеспечивать соблюдение выполнения технологических операций и режимов производства</b></p>	<p>ПК-8.4. Использует теории мотивации персонала для обеспечения лояльности персонала;</p> <p>ПК-8.5. Организует контроль за функционированием системы внутрифирменного распорядка и трудовой дисциплины работников</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>
--	--	--	--	---	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы развития

Особенности обслуживания и предоставления услуг предприятиями общественного питания

Основы управления в ресторанном бизнесе

Маркетинговые коммуникации в ресторанном бизнесе

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: опроса, тестирования, выполнения практических заданий, реферата и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.08 «Организация производства и управление качеством продукции в**  
**общественном питании»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

- повышение качества приготовляемой пищи и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Задачи:**

- ознакомить студентов с организацией снабжения и складского хозяйства, производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания;
- изучить классификацию процессов обработки пищевых продуктов;
- освоить правила составления меню и общих принципов оформления блюд;
- ознакомиться со структурой управления качеством продукции на предприятиях общественного питания;
- изучить принципы технического регулирования и методы контроля качества продукции общественного питания;
- освоить принципы организации труда с учетом норм труда в общественном питании;
- анализировать научную информацию, отечественный и зарубежный опыт по научной организации труда на предприятиях общественного питания.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

технологический;  
 организационно-управленческий;  
 научно-исследовательский;  
 проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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

		<p>другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p>	<p>кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

		<p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>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  лояльность персонала к  предприятию и руководству;  организация профессионального  обучения и аттестации  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.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>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</p>	<p>- 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.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных</p>

		функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.08 «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или)



сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>			<p><b>ПК-8</b> <b>Способен организовать, планировать и контролировать деятельность сотрудников предприятия общественного питания, обеспечивать соблюдение технологических операций и режимов производства</b></p>	<p>ПК-8.2. Планирует, организует, координирует и контролирует деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-8.3. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г. № 281н (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>
--	--	--	---	---	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Типы предприятий общественного питания

Организация снабжения и производства в предприятиях общественного питания

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Техническое регулирование и управление качеством продукции общественного питания

Организация труда и разработка норм труда

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: опроса, доклада, решения ситуационных задач и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы учебной дисциплины  
**Б1.В.09 «БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И АУДИТ ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания  
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,  
Заочная форма обучения

**1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов знаний и умений по научным и практическим основам учета, использованию учетной информации для принятия управленческих решений.

Изучение курса обеспечивает реализацию требований Государственного образовательного стандарта высшего образования. В процессе обучения студенты должны уметь адаптировать полученные знания и навыки к конкретным условиям функционирования организаций и целей предпринимательства различных форм собственности.

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- теоретическое освоение содержания бухгалтерского учета как науки и основного источника достоверной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации;
- изучение предмета, объектов и методов бухгалтерского учета;
- получение знаний о системе бухгалтерских счетов и методах отражения информации на них;
- развитие навыков составления бухгалтерской отчетности коммерческой организации;
- изучение основ аудита;
- получение знаний необходимых для проведения аудита.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников

- Технологический;
- Организационно- управленческий;
- Научно- исследовательский;
- Проектный.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
---	--	--------------------------------------	---

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>технологический</b></p>	<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------------	--	--

		<p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественно питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		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.	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>научно-исследовательский</b>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровню их образования и полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</p>

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» Б1.В.09.

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания;

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы – практическая подготовка не предусмотрена.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.*

Таблица 3.1- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.3 Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач

### 4. Содержание дисциплины

Дисциплина содержит следующие разделы: «Понятие, предмет и метод бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс», «Основы учета денежных средств», «Учет МПЗ, готовой продукции, основных средств и нематериальных активов», «Учет расчетов», «Учет производства продукции и товарооборота в общественном питании», «Основы аудита», «Аудит финансовых и материальных ресурсов в общественном питании».

### 5. Образовательные технологии

- лекции с применением мультимедийных технологий;
- практические занятия;
- самостоятельная работа.

### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме тестирований, устного опроса, рефератов, докладов и промежуточного контроля в форме зачёта.



**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.10 «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Цель - получение знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания; изучение возможных источников, компонентов, факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- изучить нормативные документы по контролю безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья и продуктов питания;
- изучение способов детоксикации вредных веществ в продовольственном сырье и продуктах питания;
- овладеть схемой проведения испытаний при оценке безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в производственных лабораториях;
- овладеть методами химико-экологического анализа, позволяющего проводить экспертную оценку качества продовольственного сырья и продуктов питания и контроль содержания в них различных ксенобиотиков.

Типы задач профессиональной деятельности:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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;	- 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

		<p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие</p>	<p>специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

		<p>совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии</p>

		участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.10 «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-3</b> <b>Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и общественного питания</b></p>	<p>ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--	---	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания.

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами.

Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение.

Контроль за использованием пищевых добавок.

Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

#### **5. Образовательные технологии**

- лекции и лабораторные занятия с применением мультимедийных технологий;

- самостоятельная работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устного опроса, деловой игры, доклада, тестирования и контрольной работы и промежуточного контроля в форме экзамена.



**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.11 «Технология пищевых производств»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

- приобретение знаний в области технологии пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов; изучение химического состава сырья, полуфабрикатов, взаимодействия различных компонентов, определяющие технологические процессы и качество готовых изделий. Знание научных основ технологии пищевых производств позволяют выбрать оптимальные условия процессов с учетом новых достижений науки и техники, зарубежного опыта, экологических проблем.

**Задачи:**

- изучение способов производства пищевых продуктов, связанных с переработкой растительного и животного сырья;
- приобретение практических навыков проведения экспертизы;
- развитие у студентов практических навыков самостоятельной творческой работы при решении технических задач;
- умение сочетать теорию с практикой, обеспечивая глубокую переработку сырья, т.е. с максимальным выходом, высоким качеством и наименьшими затратами на производство единицы массы готовой продукции.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

технологический;  
 организационно-управленческий;  
 научно-исследовательский;  
 проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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,

		<p>деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса</p>	<p>имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

		<p>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.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>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 каналов 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</p>	<p>- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их</p>

		питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.	образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.11 «Технология пищевых производств».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или)

сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-4</b> <b>Способен определять и применять методы планирования, выполнять технологические операции производства пищевой продукции, контролировать их и оценивать качество</b></p>	<p>ПК-4.1. Применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов;</p> <p>ПК-4.2. Владеет знаниями требованиями к качеству выполнения технологических операций производства продукции</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--	---	---

#### **4. Содержание дисциплины**

Сырье пищевой промышленности и ресторанного бизнеса

Технология муки, крупы, пищевых продуктов из зерна и муки

Технология сахара, крахмала и крахмалопродуктов

Технология кондитерских изделий

Технология растительных масел и жиров

Технология напитков: этанола, пива, кваса, минеральных вод

Технология хлебопекарных дрожжей, пищевых кислот

Технология ликероводочных изделий, виноградных вин и коньяков

Технология молочных продуктов

Технология мясных продуктов

Технология чая, кофе

Технология консервирования плодов и овощей

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и промежуточного контроля в форме экзамена.



**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.12 «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и**  
**организация общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

знакомство с основными положениями технико-экономического обоснования строительства объектов общественного питания и выполнения строительно-монтажных работ по возведению зданий, сооружений и территорий с нормативными требованиями технического и технологического проектирования сооружений питания; подбором, установкой и монтажом, в соответствии технических заданий, инженерного оборудования.

**Задачи:**

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

- уметь 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, уметь читать чертежи;

- использовать теоретические навыки выполнения строительно-монтажных работ сооружений питания, разработки схем механизации и монтажа при производстве строительных работ, в том числе работ по возведению отдельных элементов зданий и инженерных систем, способов усиления и эксплуатационных качеств конструкций;

- приобрести практические навыки технологического проектирования и разработки мероприятий по организации и выполнению работ по строительству элементов зданий и сооружений;

- приобрести навыки подбора, установки и монтажа, в соответствии техническим заданием, инженерного оборудования.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

технологический;

организационно-управленческий;

научно-исследовательский;

проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля

		<p>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</p>	<p>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.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---

		<p>эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>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 аттестации 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.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>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</p>	<p>- 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.  - выпускники могут</p>

		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.	осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>проектный</b>	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.	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – Б1.В.12 «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и</p>			<p><b>ПК-12</b> <b>Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организацией услугами по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</b></p>	<p>ПК-12.2. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности организаций по проектированию и реконструкции предприятий питания</p> <p>ПК-12.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК 12.5 Разработка планов размещения оборудования, цехов, помещений при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	---	--	---

<p>содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><i><b>ПК 13 Готовность 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</b></i></p>	<p>ПК 13.4 Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическим и инструкциями</p>	
--	--	--	---	--	--

#### **4. Содержание дисциплины**

Положения нормативных правовых документов .

Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.

Общие положения: долговечность и износ зданий и сооружений; причины и механизм износа; физический износ и моральное старение; классификация повреждений зданий и ее практическое использование. Основы планирования ремонтно- строительных работ.

Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания .

Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.

Технология строительных работ.

Мониторинг технического состояния зданий и сооружений.

Организация ремонтно- строительных работ



Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий.  
Виды реконструкционных работ.  
Методы контроля качества строительных работ.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: опрос, конспекта, тест, реферата и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы учебной дисциплины  
**Б1.В.ДВ.01.01 ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ**  
 по направлению подготовки  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
 направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,  
 форма обучения – Заочная

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины** – формирование у будущих бакалавров необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах (пищевые, биологически активные добавки), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

**Задачи учебной дисциплины:**

- ознакомить с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок в создании продуктов питания;
- изучить современную классификация пищевых и биологически активных добавок, требования безопасности применения их в пищевых технологиях;
- изучить основные группы пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;
- обосновать роль биологически активных добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания;
- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица – 1.1 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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

		<p>концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого</p>	<p>крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

		<p>сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут</p>

		<p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального</p>	<p>осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

		<p>обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства,</p> <p>принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>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.</p>	<p>- 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.          - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	-------------------------	---	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.



<p>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 автоматизированно го проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированн ых предприятий питания.</p>					
--	--	--	--	--	--

#### **4. Содержание дисциплины**

- Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ.
- Пищевые добавки.
- Биологически активные добавки к пище.
- Технологические добавки и ферментные препараты.
- Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий. Практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий. Самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устного опроса на практическом занятии, отчета по практическим занятиям, доклада, тестов, реферата и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы учебной дисциплины  
**Б1.В.ДВ.01.02 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**  
 по направлению подготовки  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
 направленность (профиль) «Технология организации ресторанного  
 дела», форма обучения – Заочная

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины** – формирование у будущих бакалавров необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах (пищевые добавки), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

**Задачи учебной дисциплины:**

- ознакомить с современными представлениями о роли пищевых добавок в создании продуктов питания;
- изучить современную классификация пищевых добавок, требования безопасности применения их в пищевых технологиях;
- изучить основные группы пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания;
- рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица – 1.1 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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

		<p>предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции</p>	<p>питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	--

		<p>питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять</p>

		<p>отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации</p>	<p>профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

		<p>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.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>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.</p>	<p>- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность,</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и</p>

<p>включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>		<p>реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	--	---	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.01.02.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.



<p>качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>					
--	--	--	--	--	--

#### **4. Содержание дисциплины**

- Основы применения пищевых добавок в РФ.
- Пищевые добавки.
- Технологические добавки и ферментные препараты.
- Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий. Практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий. Самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устного опроса на практическом занятии, отчета по практическим занятиям, доклада, тестов, реферата и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы учебной дисциплины  
 Б1.В.ДВ.02.01 «Холодильная техника и технология»  
 по направлению подготовки  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
 направленность (профиль) «Технология организации ресторанного  
 дела», Заочная форма обучения

**1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины** – дать будущим бакалаврам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию холодильной техники и технологий.

**Задачи учебной дисциплины:**

- изучение конструкций холодильной техники и особенности ее эксплуатации;
- освоение принципов расчёта и конструирования холодильных камер холодильного блока предприятий общественного питания;
- рациональное использование сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в холодильных технологиях.
- организации производства с использованием современных видов холодильной техники.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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

		<p>видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых</p>	<p>предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

		<p>условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их</p>

		<p>по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия</p>	<p>образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	---

		<p>питания; участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>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.</p>	<p>- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; разработка технического задания и технико-экономического обоснования на</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой</p>

		<p>проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>продукции питания; технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.02.01.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (в сфере общественного питания).

Объекты профессиональной деятельности (или областей знания):

- 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.

- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					
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			ПК-11 Способен контролировать и оценивать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-11.4 Осуществлять технологическую компоновку и применять методы подбора оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.



<p>питания;  осуществление  контроля за  качеством  монтажных работ,  и оценка  результатов  проектирования  предприятий  питания малого  бизнеса;  использование  системы  автоматизированн  ого  проектирования и  программного  обеспечения при  создании  проектов вновь  строящихся и  реконструированн  ых предприятий  питания.</p>					
			<p>ПК-12  Готовность  осуществлять  поиск, выбор и  использование  информации в  области  проектировани  я предприятий  питания,  составлять  техническое  задание на  проектировани  е предприятия  питания  малого  бизнеса,  проверять  правильность  подготовки  технологическ  ого проекта,  выполненного  проектной  организацией</p>	<p>ПК-12.4  Эксплуатиров  ать  оборудование  для  производства  продукции  общественног  о питания  массового  изготовления  и  специализиров  анных  пищевых  продуктов в  соответствии с  технологическ  ими  инструкциями</p>	<p>Профессионал  ьный  стандарт  «Специалист  по технологии  продукции  общественног  о питания»,  утвержденный  приказом  Министерства  труда и  социальной  защиты  Российской  Федерации от  15 июня 2020  г. № 329н,  регистрацион  ный № 1302.</p>

#### 4. Содержание дисциплины

Основы холодильных технологий пищевой продукции. Микрофлора пищевых продуктов. Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители. Холодильные машины. Парокомпрессионная, сорбционная, термоэлектрическая холодильные машины. Холодильное оборудование предприятий общественного питания (ПОП). Компрессоры

холодильных машин. Приборы автоматизации. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Кондиционер воздуха. Проектирование холодильного блока ПОП. Определение параметров работы холодильных агрегатов (стендовые испытания).

#### **5. Образовательные технологии.**

Лекционные и практические занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций и видеофильмов. Самостоятельная работа студентов.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме опросов, тестирования, рефератов, докладов, и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.03.01 НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания,**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**форма обучения – Заочная**

**1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Национальная кухня» является формирование необходимых теоретических знаний в области развития и становления традиций и культуры питания различных народов, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням различных стран и народов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование представления о кулинарном искусстве, как составной части материальной культуры нации, связанной с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства национальных блюд с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции, присущей кухне различных стран и народов.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

		<p>производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы</p>	<p>технологическое оборудование;</p> <p>сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	--

		<p>производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия их образовательных компетенций</p>

		<p>производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	<p>требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>научно-исследовательский</p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и</p>	<p>- 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</p>

		<p>моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности и при условии соответствия уровня их образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>проектный</p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных</p>	<p>- 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.</p> <p>-</p>

		предприятий питания.	выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности и при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	----------------------	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Национальная кухня» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.3) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности** выпускников включает:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.



### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль)		«Технология организации ресторанного дела»		
Тип задач профессиональной деятельности		технологический		
Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</li> <li>- продукция питания различного назначения;</li> <li>- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</li> <li>- технологическое оборудование;</li> </ul>	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</li> <li>- центральный офис сети предприятий питания.</li> </ul>	ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	

### 4. Содержание дисциплины

Русская национальная кухня. Национальные кухни стран ближнего зарубежья. Национальные кухни европейских стран. Национальная кухня восточных стран.

## **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий. Лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий. Самостоятельная работа.

## **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: отчета по лабораторному занятию, устного проса на лабораторном занятии, проверки реферата и промежуточного контроля в форме зачета и экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.03.02 КУХНЯ НАРОДОВ РОССИИ**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания,**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**форма обучения – Заочная**

**1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Кухня народов России» является формирование необходимых теоретических знаний в области развития и становления традиций и культуры питания различных народов России, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням народов России.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование представления о кулинарном искусстве, как составной части материальной культуры нации, связанной с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов России;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства национальных блюд с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции, присущей кухне различных народов России.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности( по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое

		<p>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;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие</p>	<p>оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	--

		<p>совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности и при условии соответствия уровня их образования полученным требованиям к</p>

		<p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	квалификации работника.
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	научно-исследовательский	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения</p>	- 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,

		<p>эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности и при условии соответствия уровня их образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>проектный</p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>- 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.</p> <p>- выпускники могут</p>

			осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности и при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	--	---

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Кухня народов России» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.3) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускников** включает:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной	Основание (ПС, анализ опыта)
-----------	---------------------------	---	---	------------------------------



			компетенции	
Направленность специализация	(профиль),	«Технология организации ресторанного дела»		
Тип задач деятельности	профессиональной	технологический		
Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование;	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;	- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	

#### 4. Содержание дисциплины

Русская национальная кухня. Кухня финно-угорских народов России. Кухни тюркоязычных народов России. Заполярная кухня. Монгольская и еврейская кухни в России.

#### 5. Образовательные технологии

Лекции с применением мультимедийных технологий. Лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий. Самостоятельная работа студентов.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: отчета по лабораторному занятию, устный

опрос на лабораторном занятии, проверки реферата и промежуточного контроля в форме зачета и экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания,**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**форма обучения – Заочная**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Технология кондитерского производства» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии кондитерского производства, практических навыков и умений управления технологическими процессами кондитерского производства с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

– овладение приемами организации и осуществления процесса производства кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции общественного питания.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и

		<p>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</p>	<p>готовой продукции питания;  технологическое оборудование;  сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.  - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

		<p>контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование</p>	<p>-</p> <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при</p>

		<p>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 аттестации 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.</p>	<p>условии соответствия их уровня образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>научно-исследовательский</p>	<p>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</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;</p>

		<p>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.</p>	<p>сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>проектный</p>	<p>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</p>	<p>- 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</p>

		проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.	производства; центральный офис сети предприятий питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология кондитерского производства» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.4) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности** выпускников включает:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие). (в сфере общественного питания).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.



### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль)		«Технология организации ресторанного дела»		
Тип задач профессиональной деятельности		технологический		
Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; - продукция питания различного назначения; - методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; - технологическое оборудование;	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;	- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; - центральный офис сети предприятий питания.	ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания  ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	

#### **4. Содержание дисциплины**

Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека. Характеристика основных видов сырья и влияние рецептурных компонентов на свойства теста. Производство изделий из дрожжевого теста. Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных. Производство кексов, пряников и печенья. Производство сахаристых кондитерских изделий.

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий. Лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий. Самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестирования, отчета на лабораторном занятии, устного опроса на лабораторном занятии, проверки реферата и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания,**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**форма обучения – Заочная**

**1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства мучных кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

– овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции общественного питания.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	технологический	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;	- продовольственное сырье растительного и животного происхождения; продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой

		<p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности</p>	<p>продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование;</p> <p>сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности и при условии соответствия уровня их образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	--

		<p>производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>	
<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).</p>	<p>организационно-управленческий</p>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p>	<p>-</p> <p>продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование;</p> <p>сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>-</p> <p>выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их</p>

		<p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	<p>бразованияиполученныхкомпетенци йтребованиямк квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>научно-исследовательский</p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p>	<p>- продовольственн ое 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</p>

		<p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности и при условии соответствия уровня их образования полученным компетенциям требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p>проектный</p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и</p>	<p>- 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</p>

		реконструированных предприятий питания.	питания. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях (или) сферах профессиональной деятельности и при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	---	--

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Технология мучных кондитерских изделий» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.4) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности** выпускников включает:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль)		«Технология организации ресторанного дела»		



Тип задач профессиональной деятельности		технологический		
Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания	- 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.	ПК-1 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации технологии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Знает и применяет технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 № 329н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 года, регистрационный № 59004).
		ПК-6 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-6.1 Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы происходящие при производстве продукции общественного питания ПК-6.2 Знает основы технологии производства продукции общественного питания	

#### 4. Содержание дисциплины

Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, значение в питании человека. Характеристика основных видов сырья и влияние рецептурных компонентов на свойства теста. Производство изделий из дрожжевого теста. Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных. Отделочные полуфабрикаты. Производство кексов, пряников и печенья.

#### 5. Образовательные технологии

Лекции с применением мультимедийных технологий. Лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий. Самостоятельная работа.

#### 6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестирования, отчета на лабораторном занятии, устного опроса на лабораторном занятии, проверки реферата и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.05.01 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

- приобретение практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного и лечебно-профилактического питания.

**Задачи:**

- изучение основных свойств и роли пищевых веществ в лечебном и лечебно-профилактическом питании;

- изучение теоретических основ лечебно-профилактического питания работников вредных производств в условиях действия на организм профессиональных вредностей;

- умение использовать нормативную и технологическую документацию лечебного питания, учитывающую требования к диетотерапии;

- овладение принципами организации лечебно-профилактического и лечебного питания.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

технологический;

организационно-управленческий;

научно-исследовательский;

проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную

		<p>участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению</p>	<p>деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	--

		продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	<b>организационно-управленческий</b>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>научно-исследовательский</b>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и	<b>проектный</b>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного</p>

табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)		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.	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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.
--	--	--	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.05.01 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также

компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-5</b> <b>Способен организовать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания</b></p>	<p>ПК-5.1. Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-5.3 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--	--	---



#### **4. Содержание дисциплины**

Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней  
Основы лечебно-профилактического питания  
Основы лечебного (диетического) питания

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устного опроса, тестов, выполнения практических заданий, решения задач, реферата и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.05.02 «Основы диетологии»**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

- приобретение практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного и лечебно-профилактического питания.

**Задачи:**

- изучение основных свойств и роли пищевых веществ в лечебном и лечебно-профилактическом питании;
- изучение теоретических основ лечебно-профилактического питания работников вредных производств в условиях действия на организм профессиональных вредностей;
- умение использовать нормативную и технологическую документацию лечебного питания, учитывающую требования к диетотерапии;
- овладение принципами организации лечебно-профилактического и лечебного питания.

**Типы задач профессиональной деятельности:**

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский;
- проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную

		<p>участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению</p>	<p>деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	---	--

		продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	<b>организационно-управленческий</b>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>научно-исследовательский</b>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и	<b>проектный</b>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного</p>

<p>табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>		<p>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.</p>	<p>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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	--	---	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.В.ДВ.05.02 «Основы диетологии».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-5</b> <b>Способен организовать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания</b></p>	<p>ПК-5.1. Использует методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-5.3 Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--	--	---



#### **4. Содержание дисциплины**

Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней  
Технологические особенности приготовления блюд диетического питания  
Основы лечебного (диетического) питания

#### **5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устного опроса, тестов, выполнения практических заданий, решения задач, реферата и промежуточного контроля в форме экзамена.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**ФТД.01 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ**  
**ТОВАРОВ»**

**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного**  
**питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

**Цель дисциплины:**

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

**Задачи:**

изучение видов идентификации и фальсификации;  
 установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;  
 ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения;  
 изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению;

**Типы задач профессиональной деятельности:**

технологический;  
 организационно-управленческий;  
 научно-исследовательский;  
 проектный.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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;	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах

		<p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей,</p>	<p>профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

		обеспечению и поддержки лояльности потребителей к предприятию питания.	
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)	<b>организационно-управленческий</b>	<p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>

		<p>производства продукции питания;</p> <p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания</p>

производства кулинарной продукции)		<p>разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>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.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
------------------------------------	--	---	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – ФТД.01.

«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:**

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также

компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-3</b> <b>Способен устанавливать показатели качества и осуществлять анализ и контроль поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и общественного питания</b></p>	<p>ПК-3.1. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-3.2. Оценивает качество и проводит анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	--	---	---



**4. Содержание дисциплины:** введение в дисциплину; виды идентификации; показатели идентификации; методы идентификации; виды и средства фальсификации; последствия фальсификации и меры по ее проведению; идентификация и фальсификация продовольственных товаров.

**5. Образовательные технологии**

Лекции с применением мультимедийных технологий, лабораторные занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий, самостоятельная работа.

**6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: устный опрос, контрольная работа, тесты и промежуточного контроля в форме зачета.

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**ФТД.02 АНАТОМИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ**  
**по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного**  
**питания**  
**направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»,**  
**Заочная форма обучения**

**1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины**

*Целью* преподавания дисциплины «Анатомия пищевого сырья» является формирование у студентов знаний внешнего и внутреннего строения частей и органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток, обучить студентов оценивать и прогнозировать те изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировке и хранении продуктов.

*Задачами* изучения дисциплины являются:

- знакомство в общих чертах с анатомо-морфологическим строением продовольственного сырья;
- уяснение биологической классификации и характеристики сырья и продовольственных товаров;
- оценка их природы и качества;
- глубокое понимание изменений и превращений, происходящих при переработке сырья и в процессе хранения товаров.

Таблица 1.1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)	<b>технологический</b>	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	- 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. - выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии

		<p>снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к</p>	<p>соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

<p>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания)</p>	<p><b>организационно-управленческий</b></p>	<p>предприятию питания.</p> <p>оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;</p> <p>организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;</p> <p>установка критериев и показателей эффективности работы производства;</p> <p>определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;</p> <p>организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;</p> <p>определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;</p> <p>формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;</p> <p>выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;</p> <p>разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;</p> <p>операционное планирование на предприятии;</p> <p>организация документооборота по производству;</p> <p>организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;</p> <p>управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;</p> <p>контроль финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
---	---	--	--

		<p>формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;</p> <p>организация профессионального обучения и аттестации работников производства;</p> <p>создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;</p> <p>участие в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p>контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.</p>	
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>научно-исследовательский</b></p>	<p>проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</p> <p>разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</p> <p>анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</p> <p>участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;</p> <p>использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</p> <p>участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
<p>22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)</p>	<p><b>проектный</b></p>	<p>оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;</p> <p>разработка технического задания и</p>	<p>- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;</p> <p>продукция питания различного назначения;</p> <p>методы и средства</p>

		<p>технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;</p> <p>определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;</p> <p>чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;</p> <p>осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;</p> <p>использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.</p>	<p>испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;</p> <p>технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;</p> <p>центральный офис сети предприятий питания.</p> <p>- выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.</p>
--	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины – ФТД.02 «Анатомия пищевого сырья».

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация <i>«Технология организации ресторанного дела»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский					

<p>организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;</p> <p>разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;</p> <p>участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;</p> <p>планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;</p> <p>организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p>организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;</p> <p>разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;</p> <p>внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;</p> <p>организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;</p> <p>проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;</p> <p>оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;</p> <p>обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;</p> <p>совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;</p> <p>участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;</p> <p>разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.</p>			<p><b>ПК-5 способен организовать ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания с учетом принципов рационального и сбалансированного питания</b></p>	<p>ПК-5.2 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н, регистрационный № 1302.</p>
---	--	--	---	---	---



#### **4. Содержание дисциплины**

Введение. Клетка растений. Ткани растений. Вегетативные органы растений. Органы размножения растений. Клетка животных. Ткани и органы животных.

#### **5. Образовательные технологии.**

- лекции с применением мультимедийных технологий;
- самостоятельная работа с научной, профессионально-технической и учебно-методической литературой, поиск необходимой информации в сети Интернет.

#### **6. Контроль успеваемости**

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестирования, контрольных заданий, собеседования, доклада и промежуточного контроля в форме зачета.