

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.01 История
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «История» представляет собой дисциплину базовой части блока 1 (Б1.Б.01) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

Компетенция может раскрываться в дисциплине полностью или частично.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- Основные этапы и закономерности исторического развития

Уметь:

- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества

Иметь навыки:

- способностью анализировать закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

4. Содержание 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. Цивилизации Древнего Востока и античности. Древнерусское государство.

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

5. Россия в XVI-XVII вв. в контексте мировой цивилизации. 16 век в истории России и Европы. Россия в 17 веке в контексте развития европейской цивилизации.

6. Россия и мир в 18-19 веках: попытка модернизации и промышленный переворот. Россия и мир в первой половине 18 века. Россия и мир во второй половине 18 века. Россия и мир в 19 веке. Господство Европы. Великие реформы 1860-х-1870-х гг. 19 века в России.

7. Россия и мир в XX веке. Россия и мир в 1900-1914 гг. Первая мировая война и ее последствия

СССР и страны Запада в межвоенный период. Вторая мировая война и ее последствия (1945 – 2000гг.).

8. Россия и мир в 21 веке.

5. Образовательные технологии

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

6. Контроль успеваемости

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

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.02 Философия
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:

Дисциплина «Философия» входит в базовую часть блока 1 (Б1 Б.02) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цели и задачи изучения дисциплины:

Цель: 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.

3.1 Формируемые компетенции:

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

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

Компетенция может раскрываться в дисциплине полностью или частично.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)

уметь:

- использовать основы философских знаний (ОК-1);

иметь навыки:

- способностью использовать основы философских знаний (ОК-1)

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.Б.03 Иностранный язык
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

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

2. Цели и задачи изучения 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК–5).

Компетенция может раскрываться в дисциплине полностью или частично.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Знать: - основы и модели межличностного и межкультурного взаимодействия;
- языковые средства (лексические, грамматические, фонетические), на основе которых формируются и совершенствуются базовые умения говорения, аудирования, чтения и письма.

Уметь: - использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Иметь навыки: - способностью соотносить языковые средства с конкретными ситуациями, условиями и задачами межкультурного речевого общения.

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 работы, 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.Б.04. Экономика

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела», очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина «Экономика» относится к базовой части блока Б1.Б.04.

Учебная дисциплина «Экономика» является основополагающей для изучения таких дисциплин как: «Менеджмент», «Маркетинг».

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование экономических знаний, необходимых для освоения изучаемых в дальнейшем конкретных экономических дисциплин и выработка навыков экономического мышления как обязательного элемента мировоззрения специалиста с высшим образованием.

Задачи изучения дисциплины:

1. Обеспечить знание студентами основ современной экономики;
2. Рассмотреть принципы принятия людьми экономических решений, взаимодействия людей в экономической жизни, функционирования экономики в целом;
3. Провести детальное ознакомление с основными экономическими проблемами.

Профессиональные задачи:

1. Контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.
2. Установка критериев и показателей эффективности работы производства.
3. Определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

3.1. Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- способен использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

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

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

3.2. Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины

В результате изучения дисциплины «Экономика» студент должен:

знать:

- природу и сущность экономических явлений и процессов;
- принципы оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
- экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

уметь:

- анализировать во взаимосвязи экономические явления и процессы;
- различать основные виды затрат и факторы влияния на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания;
- применять приемы и методы экономического анализа к оценке финансового состояния предприятия; различать основные виды затрат и факторы

оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания.

владеть:

- технологией использования информации экономического содержания при осуществлении профессиональной деятельности;
- навыками оценки финансового состояния предприятия питания;
- навыками экономического анализа производства продукции и навыками комплексной оценки эффективности финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания.

4. Содержание и трудоемкость дисциплины

Раздел 1. Микроэкономика

Раздел 2. Макроэкономика

5. Образовательные технологии - Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования, эссе, контрольной работы, реферата, тестов, решения задач, доклада и промежуточного контроля в форме экзамена.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.05 Социология
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»
форма обучения – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Социология» входит в базовую часть блока 1 (Б1.Б.05) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

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

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

ОК-7- способностью к самоорганизации и самообразованию

Компетенция может раскрываться в дисциплине полностью или частично.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- основы философских знаний, способствующих самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Уметь:

- работать в коллективе (ОК-6);
- организовать себя (ОК-7).

Иметь навыки:

- способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации (ОК-7).

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 презентаций, самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Формы текущего контроля успеваемости: тестирование, устный опрос.

Формы промежуточной аттестации - зачет.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.06 Менеджмент
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
направленность (профиль) "Технология организации ресторанного дела",
очная форма обучения

1. Место учебной дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Менеджмент» относится к базовой части блока дисциплин Б1.Б.06. Предыдущей дисциплиной, на которой непосредственно базируется «Менеджмент» является: «Математика», «Экономика». Учебная дисциплина «Менеджмент» является основополагающей для изучения такой дисциплины как: «Маркетинг».

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины - освоение студентом понятийного аппарата, выработка целостного восприятия системы управления, освоение методов организационного проектирования и организационно-управленческого анализа, изучение приемов и методов управленческой деятельности.

Задачи изучения дисциплины - передача студентам теоретических основ и фундаментальных знаний в области управления предприятием, обучение умению применять полученные знания для решения прикладных задач взаимодействия организаций в рыночных условиях, тенденциях развития организационных форм в России и за рубежом.

Профессиональные задачи:

1. Разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ.
2. Организация работы коллектива, мотивации и стимулирования работников производства.
3. Управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

3.1. Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

а) общекультурных:

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

б) профессиональных:

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

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

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

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

3.2. Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины

В результате изучения дисциплины «Менеджмент» студент должен:

Знать:

- правила и принципы эффективного взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ;
- способы мотивации и стимулирования работников производства, критерии оценки результатов ее проведения с целью стимулирования работников;
- методы управления персоналом;
- основы программ лояльности персонала, особенности, формы, средства и методы достижения лояльности персонала;
- принципы построения организационных структур и распределения функций управления.

Уметь:

- управлять коллективом, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства;
- работать в команде, обрабатывать информацию, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала;
- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции предприятия питания.

Владеть:

- навыками толерантного поведения и управления в коллективе;
- методами и способами мотивации и стимулирования работников производства;
- методами управления персоналом, навыками организации работы исполнителей, способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала ;
- навыками планирования и анализа программы и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- навыками планирования стратегии развития предприятий питания с учетом множественных факторов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы менеджмента. Менеджмент как вид деятельности. Внутренняя и внешняя среда организации.

Раздел 2. Системы менеджмента

Раздел 3. Процессы управления

Раздел 4. Механизмы менеджмента

Раздел 5. Управление персоналом

Раздел 6. Эффективность управления и система информационного обеспечения управления.

5. Образовательные технологии

- лекции с проведением мультимедийных технологий;
- практические занятия с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий;
- самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме опроса, теста, доклада и промежуточного контроля в форме зачёта.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.07 МАРКЕТИНГ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) "ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ
РЕСТОРАННОГО ДЕЛА"
Очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Маркетинг» относится к базовой части Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина является базовой для студентов очной формы обучения и изучается ими на третьем курсе. Освоение дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении экономических дисциплин.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью дисциплины «Маркетинг» является обучение студента методологическим основам и практике маркетинга как комплексного подхода к управлению производством и реализации продукции (услуг) с учетом спроса. Задачи дисциплины: сформировать у студента четкое представление о маркетинге как о концепции внутрифирменного управления и целостной системе организации предпринимательской деятельности, направленной на решение задач предприятия по организации производства и предложения на рынке товаров и услуг, в наибольшей степени удовлетворяющих потребности активных и потенциальных покупателей; воспитательной задачей преподавания дисциплины является развитие интеллектуальных способностей студентов, способности к логическому мышлению.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решить следующие задачи маркетинговой деятельности:

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

ОК-7 «способностью к самоорганизации и самообразованию»

ПК-30- «готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания»

ПК-31 – «способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а так же творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой»

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

ПК – 33- «способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания»

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормы культуры мышления, основы логики, нормы критического подхода, основы методологии научного знания, формы анализа;
- методы сбора и обработки маркетинговой информации;
- комплексный маркетинговый анализ;
- планирование, управление и контроль маркетинга;
- сущность, принципы, методы маркетинга и маркетинговые исследования;
- цены и ценовую политику в маркетинге;
- методы формирования товарной и сбытовой политики;
- критерии и принципы сегментирования рынка, пути позиционирования товара на рынке.

Уметь:

- адекватно воспринимать информацию, логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, критически оценивать свои достоинства и недостатки, анализировать социально значимые проблемы;
- проводить маркетинговые исследования рынка, рыночной среды и спроса потребителей;
- проводить анализ производственно-сбытовых возможностей фирмы, выбор целевого рынка;
- формировать коммуникационную политику предприятия;
- разрабатывать стратегические и тактические маркетинговые программы;
- работать с информационно-справочными материалами о состоянии рынков.

Владеть:

- навыками постановки цели, способностью в устной и письменной речи логически оформить результаты мышления, навыками выработки мотивации к выполнению профессиональной деятельности
- навыками принятия решений в области товарной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политики;
- методами изучения рыночного спроса и требований конкретных потребителей;
- методами прогнозирования изменений в тенденциях рыночного спроса на товарных рынках;
- принципами разработки комплекса маркетинга.
- методами разработки и реализации маркетинговых программ;
- инструментами анализа, маркетингового стратегического планирования на предприятии;

- информационно-справочной информацией при решении ситуационных задач в области маркетинга на предприятиях общественного питания.

4. Содержание и трудоемкость дисциплины

4.1 Содержание дисциплины:

1. Понятие и сущность маркетинга.
2. Маркетинговые исследования.
3. Товарная политика организации.
4. Ценообразование в маркетинге.
5. Сбытовая политика организации.
6. Коммуникационная политика организации.
7. Управление маркетингом.

5. Образовательные технологии

- лекции с проведением мультимедийных технологий;
- практические занятия с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий;
- самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: опроса, эссе, доклада, реферата, тестирования и промежуточного контроля в форме экзамена.

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

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.Б.08).

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Русский язык и культура речи» является совершенствования навыков грамотного письма и говорения в деловом и профессиональном общении.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- повышение уровня орфоэпической, лексической, грамматической и стилистической грамотности;
- изучение основ риторики и лексико-стилистических особенностей языковых конструкций научной и официально-деловой направленности;
- изучение принципов и эффективных методов речевого взаимодействия;
- формирование умений продуцирования связных, правильно построенных монологических и диалогических текстов в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

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

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

Компетенция может раскрываться в дисциплине полностью или частично.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- виды и формы коммуникации в устной и письменной формах
- виды, средства, формы и методы вербальной коммуникации;
- нормы литературного языка;
- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения;
- основы построения аргументированной и логически верной письменной и устной речи
- особенности стилистической обусловленности использования языковых средств;
- содержание всех разделов данного курса;
- структуру языка как средства коммуникации;
- технологии логически верного построения устной / письменной речи в профессиональной сфере / в различных областях как научного, так и прикладного знания;
- этические и этикетные аспекты своей профессиональной деятельности.

Уметь:

- активно использовать различные формы, виды устной коммуникации на родном

языке в учебной и профессиональной деятельности;

- выстраивать конструктивное межличностное и групповое взаимодействие в коллективе;

- грамотно в орфографическом отношении оформить любую языковую единицу;

- использовать лексические единицы, которые соответствуют уровням языка и нормам современного литературного языка (акцентологическим, орфоэпическим, лексическим, морфологическим, словообразовательным, пунктуационным, орфографическим и другим);

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;

- определять тему, цель, структуру речи, формулировать тезис и подбирать аргументы;

- писать конспекты и рефераты, составлять аннотации, тексты заявлений, объяснительных и докладных записок,

- постановлений, решений собраний, инструкций редактировать написанное;

- пользоваться основными толковыми и специальными лингвистическими словарями и справочниками, работать с оригинальной литературой по специальности;

- представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора, аналитического отчета, статьи-использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений, а также для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Иметь навыки:

- анализа логики различного рода рассуждений,

- аргументированного изложения собственной точки зрения;

- аргументированной и логически выстроенной письменной и устной речью

- всеми видами речевой деятельности и основами культуры устной и письменной речи;

- коммуникации в устной и письменной формах

- литературной и деловой письменной и устной речи на русском языке,

- научной работы;

- нормами речевого этикета;

- нормами русского литературного языка с целью повышения правильности речи, её выразительности и максимального воздействия на собеседника (слушателя); аргументации, ведения дискуссии.

4. Содержание дисциплины

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

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

3. Понятие языковой нормы. Типы норм современного русского литературного языка.

4. Функциональные стили современного русского литературного языка, их классификация.

5. Культура делового общения.

6. Риторика. Законы построения публичного выступления. Дискутивно-полемиическое искусство.

5. Образовательные технологии

Практические занятия, самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

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

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.Б.09 Математика
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания
направленность (профиль) "Технология организации ресторанного дела"
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Б1.Б.09 Дисциплины (модули). Базовая часть

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся культуры мышления, способов к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения.

Задачами изучения дисциплины являются приобретение обучающимися прочных знаний и практических навыков в области, определяемой целью курса, т.е.

- изучение основных понятий и методов линейной алгебры и аналитической геометрии;
- изучение основных понятий и методов математического анализа;
- изучение основных понятий теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики
- изучение основ дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов.

Профессиональные задачи:

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

Знать:

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики;

- основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов.

Уметь:

- самостоятельно осуществлять поиск информации о математических методах для решения прикладных задач;
- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.

Владеть

- самостоятельного поиска информации о математических методах для решения прикладных задач;
- методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Определители.

Раздел 2. Векторная алгебра.

Раздел 3. Матрицы.

Раздел 4. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ).

Раздел 5. Аналитическая геометрия.

Раздел 6. Введение в математический анализ.

Раздел 7. Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва.

Раздел 8. Дифференциальное исчисление функций одной переменной.

Раздел 9. Неопределённый интеграл.

Раздел 10. Определённый интеграл.

Раздел 11. Дифференциальные уравнения.

Раздел 12. Теория вероятностей.

Раздел 13. Математическая статистика.

Раздел 14. Дискретная математика.

5. Образовательные технологии – лекция, практическое занятие, самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования, решения задач, письменной работы (расчетно-графической работы (РГР)) и промежуточного контроля в форме экзамена.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины Б1.Б.10 Физика
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания, направленность (профиль) «Технология
организации ресторанного дела», очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО: Учебная дисциплина "Физика" входит в базовую блока 1 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.

2. Цели и задачи 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 дисциплины:

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Формируемые компетенции: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК - 7 (способность к самоорганизации и самообразованию)

Знать: факторы развития личности и деятельности; современные обучающие технологии; способы организации профессиональной деятельности; формы и методы контроля качества полученных знаний..

Уметь: выявлять проблемы своего самообразования; ставить цели, планировать и организовать свой индивидуальный процесс образования; анализировать результаты

деятельности

Владеть: навыками самообразования; -навыками планирования собственной деятельности; приемами и способами развития индивидуальных способностей.

ПК -26 (способность 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)

Знать: фундаментальные физические понятия, физические величины и единицы их измерения, основные методы исследования и анализа, применяемые в современной физике и технике и основные законы и принципы, управляющие природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники

Уметь: наблюдать, выявлять и анализировать причинно- следственные связи физических явлений.

Владеть: методами и приборами основных физических измерений, элементной базой современных электронных устройств.

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.Б.11 Экология
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания, направленность (профиль) "Технология организации
ресторанного дела", очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО - Дисциплина «Экология» входит в базовую часть Б1.Б.11.

2. Цель и задачи изучения 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, а также расширение кругозора.

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;
- 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;
- владеть необходимой суммой знаний и умений делать необходимые и логически обоснованные выводы из анализа данных по экологическому состоянию и качеству базовых компонентов экосистем.

Профессиональная задача выпускника: оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1.Формируемые компетенции: ОК-7; ПК-4

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:

Знания:

- о структуре биосферы;
- о экосистемах и их характеристиках;
- о взаимоотношениях организма и среды;
- о экологических принципах рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
- о антропогенных воздействиях на окружающую природную среду и мероприятия по снижению негативного влияния на атмосферный воздух, почву, водные источники, растения, животных, человека.

Умения:

- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий;
- предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Навыки:

- освоения сведений и знаний по экологии
- выбирать 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. Экология – научная основа рационального природопользования и охраны живых организмов.
7. Экологические технологии и управление в области охраны окружающей среды.
8. Природоохранное (экологическое) право.

5. Образовательные технологии: лекции, практические занятия, 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.Б.12 Информатика
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ
РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Информатика» относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.12). Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин «Математика», «Экономика». Освоение данной дисциплины является основой для последующего изучения дисциплины «Экономика и организация производства».

2. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1. Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- ПК-2 - владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

3.2. Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, порядок представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

современные информационные технологии, прикладные программы деловой сферы деятельности сетевые компьютерные технологии и базы данных.

Уметь:

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

управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

Владеть:

навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

современными информационными технологиями, навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

4. Содержание дисциплины

Технические и программные средства реализации информационных процессов.

Базы данных.

Компьютерные сети.

Основы защиты информации.

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, лабораторные работы 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, отчета по лабораторной работе, рефератов, отчета по домашней работе, текущего тестирования по темам дисциплины и промежуточного контроля в форме зачета.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины

Б1.Б.13 Механика

по направлению подготовки

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

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.Б.13 «Механика» относится к дисциплинам базовой части блока 1, включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для изучения дисциплины требуется знание основных понятий, аксиом, теорем математики, формул геометрии и элементов тригонометрии. Дисциплина «Механика» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Базой изучения данной дисциплины являются качественные знания довузовского блока дисциплин: математики, физики, геометрии, аналитической геометрии.

Знания, умения и навыки, сформированные при изучении данной учебной дисциплины, необходимые для успешного освоения последующих дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания», «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания», «Основы строительства и реконструкции предприятий питания».

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Основной целью изучения механики в ВУЗе является изучение общих законов механического движения материальных тел с учетом сил вызывающих это движение, равновесия и механического взаимодействия материальных тел.

Область профессиональной деятельности выпускников программ 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 программ 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

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

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОК-7- Способностью к самоорганизации и самообразованию.

3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- систем сил, действующих на твердое тело; условия их равновесия и методы нахождения реакций связей составной конструкции;
- кинематических характеристик движения точки, твердого тела и его отдельных точек при различных видах его движения;
- законов и общих теорем динамики;

уметь:

- рассчитывать равновесие тел и систем материальных тел с определением неизвестных величин;
- определять скорости и ускорения точек и материальных тел при различных видах их движения;
- определять силы по заданному движению точки или тела;
- исследовать движение точек твердого тела при заданных силах;

иметь навыки (владеть):

- методикой выбора и расчета систем сил, действующих на тело;
- методикой определения кинематических характеристик точек твердого тела;
- методикой решения задач динамики.

4. Содержание дисциплины

1. Статика
2. Кинематика
3. Динамика

5. Образовательные технологии

Самостоятельная работа, лекции, практические занятия.

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.Б.14 Биохимия по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) "Технология организации ресторанного
дела", форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина «Биохимия» входит в базовую часть блока Б1 (Б1.Б.14), включенных в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения 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.

Профессиональные задачи выпускников:

Научно-исследовательская деятельность:

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

Знать:

- основы биохимии: свойства важнейших биополимеров: белков, липидов, углеводов, нуклеиновых кислот, и биологически активных веществ: витаминов, гормонов, их связь и взаимодействие
- методы оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии и биохимии.
- методы и средства измерения биохимических величин.

уметь:

- применять знания в области биохимии для освоения общепрофессиональных дисциплин и решения профессиональных задач
- проводить исследования по заданной методике; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал в биохимических исследованиях.
- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач. применять биохимические методы для оценки пищевого сырья;

владеть:

- навыками биохимических исследований; навыками безопасной работы с веществами и химической аппаратурой; пользоваться основными навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой
- техникой биохимических лабораторных работ;
- некоторыми методами биологической химии, используемыми для определения качества продуктов питания животного и растительного происхождения.

4. Содержание дисциплины.

Статистическая биохимия.

Динамическая биохимия.

5. Образовательные технологии: лекции, лабораторные занятия, 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, собеседования; промежуточного контроля в форме экзамена.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
учебной дисциплины Б1.Б.15 Химия
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП:

Учебная дисциплина входит в базовую часть блока 1 (Б1.Б.15), включённых в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Последующая дисциплина – биохимия.

2. Цель и задачи изучения дисциплины:

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

Задачи 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.

Профессиональные задачи выпускников:

научно-исследовательская деятельность:

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

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

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- основы общей химии: свойства химических систем, основы химической термодинамики и кинетики, реакционной способности веществ, их идентификации, основы органической химии

- химические элементы и свойства их соединений, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

- основные законы естественнонаучных дисциплин, фундаментальные разделы неорганической и органической химии.

Уметь:

- применять знания в области химии для освоения общепрофессиональных дисциплин и решения профессиональных задач
- проводить расчеты концентрации растворов;
- использовать физические законы при анализе и решении проблем химии, необходимых для профессиональной деятельности;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;
- правильно фиксировать результаты своих исследований.

Владеть навыками:

- навыками химических исследований; методами проведения химических реакций и процессов;
- пользоваться основными навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой
- выполнения химических лабораторных операций;
 - методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента;
 - методами математического описания и интерпретации полученных результатов.

4. Содержание дисциплины

Неорганическая химия

Аналитическая химия

Органическая химия

5. Образовательные технологии

Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме теста, отчета по лабораторной работе, устного ответа, конспекта и промежуточного контроля в форме зачета (после 1 семестра) и экзамена (после 2 семестра).

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.Б.16 Начертательная геометрия. Инженерная графика

по направлению подготовки

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

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Начертательная геометрия. Инженерная графика» Б1.Б.16 относится к дисциплинам базовой части блока Б1, включенных в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Основная цель изучения 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).

В результате освоения дисциплины выпускник должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы, основные понятия и методы инженерной графики и начертательной геометрии из различных источников и баз данных, и

требования к ее представлению в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

- конструкторскую документацию для проводимых экспериментов, ЕСКД;
- оформление чертежей для обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- проекционный метод отображения фигур в пространстве;
- метод Г. Монжа;

Уметь:

- использовать знания и понятия инженерной графики и начертательной геометрии в профессиональной деятельности;
- пользоваться пространственно-графической информацией
- выполнять построения видов, сечений, разрезов для проводимых экспериментов;
- выполнять построения аксонометрических проекций для обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- решения позиционных, метрических задач;
- находить следы прямой, плоскости;
- находить натуральную величину отрезка прямой методом прямоугольного треугольника;
- решать задачи на теорему о проецировании прямого угла;

Иметь навыки:

- методами поиска, обмена информации и навыками использования средств инженерной графики для решения профессиональных задач
- изображения и обозначения резьбы, построения резьбовых соединений для проводимых экспериментов;
- изображения рабочих чертежей деталей;
- выполнения эскизов деталей машин;
- изображения сборочного чертежа для обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- применения способов преобразования комплексного чертежа к решению задач;
- изображения многогранников, поверхностей

4. Содержание дисциплины

Инженерная графика

Начертательная геометрия

5. Образовательные технологии

Лекции, практические занятия, 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.Б.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 – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина базовой части блока 1 учебного плана.

2. Цель и задачи изучения 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.

Профессиональные задачи выпускников:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организационно-управленческая деятельность:

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- технологические процессы производства продукции питания различного назначения;

- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве продукции питания;

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

- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ.

Уметь:

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

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве продукции питания;

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

- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.

Иметь навыки (владеть):

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- разработки критерий оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проведения аттестации работников производства и принимать решения по результатам аттестации.

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:

Лекционные занятия, лабораторные занятия, 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

Б1.Б.18 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) "Технология организации ресторанного дела"

форма обучения – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина базовой части блока 1 Дисциплины (модули) федерального государственного образовательного стандарта Б1.Б.18.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины - приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи дисциплины:

- 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- строение и организацию цехов и непромышленных помещений всех типов и классов предприятий общественного питания
- документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
- системы контроля деятельности производства
- результаты мотивации и стимулирования работников производства
- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
- программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству,
- деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
- способы и методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания,
- способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Уметь:

- координировать работу каждого производственного и непромышленного помещения на предприятиях общественного питания
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
- оценивать требуемые умения у членов команды
- планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
- осуществлять поиск, выбор мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе

Иметь навыки (владеть):

- принципами организации работы и обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания всех классов и типов
- организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства
- способности осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах
- Имеет навыки взаимодействия со всеми членами коллектива

- планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
- использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявления коммуникативных умений
- способности формирования профессиональной команды, проявления лидерских качеств в коллективе, владения способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

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 и практических заданий, 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 - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам базовой части блока 1.

2. Цель и задачи изучения 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:

- 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.

Профессиональные задачи:

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности, загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- причины возникновения инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов;

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания;

- факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- законодательно-правовые акты в области санитарного законодательства;

- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, личной гигиене и состоянию здоровья персонала;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

уметь:

- предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей профессиональной деятельности.

- оценить условия труда персонала предприятий общественного питания;

- организовывать технологический процесс с учетом требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- использовать основные нормативные документы в области санитарного законодательства;

- проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы;

- использовать информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации производства и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания.

иметь навыки:

- организации профилактических мер предупреждения пищевых отравлений, пищевых инфекций и гельминтозов на предприятиях общественного питания;

- контроля основных параметров условий труда;

- проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;

- использования научно-технической информации в области обеспечения качества продукции и услуг в сфере общественного питания;

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

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, практические занятия, самостоятельная работа.

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.Б.20 Физиология питания по направлению подготовки

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

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины: дисциплина относится к базовой части блока 1 – Б1.Б.20

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины – закрепить в сознании обучающихся необходимость в обеспечении сбалансированным питанием различных групп населения.

Задачи дисциплины:

- 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.

Профессиональные задачи:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- пищевую ценность основных продуктов питания и основные принципы составления рационов питания;
- физиологические аспекты питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- основные пищевые вещества и их изменения при тепловой обработке.

уметь:

- составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся;
- применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе профессиональной деятельности;
- пользоваться сборниками нормативных и технических документов, необходимых для составления рационов питания;
- определять приоритеты в сфере производства продукции питания.

иметь навыки (владеть):

- составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;
- организации здорового питания;
- использования научной информации в области нутрициологии;
- способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

4. Содержание дисциплины

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

5. Образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие формы проведения занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

Лекции проводятся с применением мультимедийных технологий. Практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий.

6. Контроль успеваемости

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

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.Б.21 Безопасность жизнедеятельности

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) "Технология организации ресторанного дела",
форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к базовой части блока Б1 - «Дисциплины» (Б1.Б.21) учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. 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.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

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.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая (доп);

- организационно-управленческая (доп);
- научно-исследовательская (осн);
- проектная (доп);
- маркетинговая (доп).

Профессиональные задачи выпускников:

производственно-технологическая деятельность:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

организационно-управленческая деятельность:

- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

В процессе изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» студент должен обладать следующими компетенциями:

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

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» студент должен **знать:**

- основные методы управления безопасностью жизнедеятельности;
- основные методы и средства обеспечения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере;
- приёмы первой помощи;
- правовые основы безопасности жизнедеятельности;
- принципы обеспечения техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда;
- понятие микроклимата производственных помещений;
- виды инструктажей по охране труда;
- первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения;

уметь:

- выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности и труда;
- оказывать первую помощь при различных повреждениях организма;
- соотносить чрезвычайные ситуации к определенному классу классификации;
- подбирать необходимые средства коллективной и индивидуальной защиты в зависимости от класса и масштаба опасности;
- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровень запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

- идентифицировать опасности и оценивать риски в сфере своей профессиональной деятельности;
- разрабатывать инструкции по охране труда;
- применять огнетушители;

владеть:

- применения нормативной документации по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности;
- приёмами первой помощи;
- способами и технологиями защиты людей в чрезвычайных ситуациях и от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- определения параметров микроклимата в помещении, запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;
- поведения при различных чрезвычайных ситуациях;
- определения области применения огнетушителей.

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.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельную работу студента.

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.Б.22 Товароведение продовольственных товаров
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) "Технология организации ресторанного
дела", форма обучения – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина базовой части блока 1 Дисциплины (модули) федерального государственного образовательного стандарта Б1.Б.22.

Предшествующие дисциплины: химия, микробиология.

Последующие дисциплины: технология продукции общественного питания; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цели дисциплины:

- 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.

Задачи:

- 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- 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;
- 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;

организационно-управленческая деятельность:

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

научно-исследовательская деятельность:

- 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;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания(ПК-1);
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания(ПК-10);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию(ПК-15);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов(ПК-24).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- изменения пищевых веществ при хранении;

- классификацию и основные направления формирования ассортимента продовольственных товаров;
- организацию приемки по количеству и качеству и хранения продовольственных товаров;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области продаж продукции производства и услуг;
- требования к качеству и безопасности сырья;
- методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров.

Уметь:

- применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья;
- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения продовольственных товаров;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке и контроле качества продуктов;
- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья.

Иметь навыки:

- применения стандартов и других нормативных документов при оценке и контроле качества продуктов;
- применения технических средств для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья;
- приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- владения правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации продовольственных товаров;
- анализа потребительских свойств и показателей качества продовольственных товаров;
- владения методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья.

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 дисциплины Б1.Б.23 Психология и педагогика
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания
направленность (профиль) подготовки «Технология организации ресторанного дела»
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:

Дисциплина «Психология и педагогика» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.Б.23).

2. Цель и задачи изучения 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 педагогики;
- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

Компетенция может раскрываться в дисциплине полностью или частично.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- познавательные психические процессы; способы обобщения, анализа, восприятия информации, психические свойства личности;
- методы изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики с позиций существующих в отечественной и зарубежной науке подходов.

Уметь:

- воздействовать на уровень развития и особенности познавательной и личностной сферы с целью гармонизации психического функционирования человека;
- пользоваться основными принципами психологии и педагогики для повышения своей квалификации и мастерства.

Иметь навыки:

- основными понятиями психологии и педагогики;
- простейшими приемами саморегуляции психического состояния; элементами

саморефлексии в жизни, профессиональной деятельности.

4. Содержание дисциплины

Психология как наука: объект, предмет и задачи, методы изучения.

Формы проявления человеческой психики.

Проблема личности в психологии.

Теории личности.

Педагогика как наука и практика обучения и воспитания.

5. Образовательные технологии:

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

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.Б.24 Микробиология
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Микробиология» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.24).

2. 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.

Профессиональные задачи выпускников:

Производственно-технологическая деятельность:

- 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;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1. Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

общепрофессиональными:

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

профессиональными:

по видам деятельности:

производственно-технологическими:

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

3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:

знать: методы исследований микроорганизмов; современные микробиологические методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.

уметь: определять биохимические, культуральные свойства микроорганизмов; определять приоритеты в сфере производства пищевой продукции на предприятиях общественного питания, принимать конкретные технические решения по предотвращению микробиологического загрязнения.

владеть: осуществления контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам; навыками анализа по исследованию объектов окружающей среды, пищевого сырья и готовой пищевой продукции на качественное и количественное содержание микроорганизмов.

4. Содержание

Общая микробиология. Специальная микробиология

5. Образовательные технологии

Освоение дисциплины осуществляется при помощи лекционных, лабораторных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

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.Б.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 - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП.

Б1.Б.25. Дисциплины (модули). Базовая часть.

2. Цель и задачи изучения дисциплины.

Цель дисциплины – дать теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию торгово-технологического оборудования.

В задачи дисциплины входят:

- 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.

Профессиональные задачи выпускников:

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- осуществляет контроль за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);
- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

знать:

- инновационные способы организации производства и ведения технологических процессов с использованием современных видов технологического оборудования;

- классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции питания;
- основы проектирования и модернизации технологического оборудования, пути и перспективы его совершенствования;
- методы расчёта технико-экономических показателей работы технологического оборудования
- методы расчёта и выбора технологического оборудования;
- требования к установке и монтажу технологического оборудования.

уметь:

- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
- подтверждать инженерными расчётами соответствие оборудования условиям и требованиям технологии производства;
- выполнять расчёты технико-экономических показателей работы технологического оборудования;
- анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований;
- рассчитывать и осуществлять выбор технологического оборудования при проектировании предприятий;
- читать машиностроительные чертежи, планы монтажной привязки оборудования.

иметь навыки (владеть):

- владеть рациональными методами эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- практическим навыками проектирования технологического оборудования;
- методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования;
- методами поиска и анализа научно-технической информации;
- практическим навыкам расчёта и выбора технологического оборудования;
- практическим навыкам выполнения чертежей с использованием компьютерных технологий.

4. Содержание дисциплины

1. Механическое оборудование
2. Тепловое оборудование
3. Торгово-технологическое оборудование

5. Образовательные технологии.

Лекционные занятия проводятся в классической и интерактивной форме, с использованием мультимедийных презентаций и видеofilьмов. Практические работы проводятся в классической форме с использованием разработанных методических указаний, электронных плакатов и моделей технологического оборудования.

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.Б.26 Теплотехника
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания, направленность (профиль) "Технология организации
ресторанного дела", очная форма обучения

1. Место учебной дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина входит в базовую часть Б1.Б.26 учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с физикой и математикой, на основе фундаментальных знаний в области законов естествознания, газовых процессов, термодинамики, теории теплопередачи, дифференцирования и интегрирования

2. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель преподавания дисциплины - теоретически и практически подготовить будущих специалистов по методам получения, преобразования, передачи и использования теплоты в такой степени оптимизации, чтобы они могли выбирать и при необходимости могли эксплуатировать необходимое теплотехническое оборудование отраслей народного хозяйства в целях максимальной экономии топливно-энергетических ресурсов и материалов, интенсификации технологических процессов и выявления использования вторичных энергоресурсов, защиты окружающей среды.

Задачей теплотехнических дисциплин является формирование у студентов: знаний основ преобразования энергии, законов термодинамики и тепломассообмена термодинамических процессов и циклов, свойств существенных для отрасли рабочих тел, энерготехнологии, энергосбережения, расчета теплообменных аппаратов, способов теплообмена, принципа действия и устройства теплообменных аппаратов.

Вид профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившую данную дисциплину бакалавриата: производственно-технологическая деятельность; организационно-управленческая деятельность.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

– внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продуктов питания, нового технологического оборудования;

– оценка влияний новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

организационно-управленческая деятельность:

– участие в планировке и оснащении предприятий питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:

Знать:

- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;
- общие сведения о приборах измерения и измерении параметров технологических процессов;
- общие сведения о термодинамических процессах; первое и второе начала термодинамики; применение законов термодинамики при протекании термодинамических процессов; виды теплопередачи; законы и физические процессы теплопередачи; классификацию, принципы действия и расчета теплообменных аппаратов;
- основные законы термодинамики и теплообмена, способы переноса теплоты, принципы действия и устройство теплообменных аппаратов, теплосиловых установок и других теплотехнических устройств, интенсификацию процессов теплообмена.

Уметь:

- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;
- определять параметры состояния и процесса при расчете термодинамических процессов; определять параметры процессов теплопередачи при теплопередаче теплопроводностью, конвективном и радиационном теплообмене;
- рассчитывать конструктивные параметры теплообменных аппаратов и процессы, протекающие в них;
- производить основные теплотехнические расчеты; давать общую оценку протекания физических процессов преобразования теплоты и механической работы; проводить технико-экономический анализ с обоснованием принимаемых решений.

Владеть:

- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;
- измерять параметры состояния процесса;

– расчетами термодинамических и теплообменных процессов в прикладных задачах; способами и методами расчета термодинамических, теплообменных и физических процессов в промышленности;

– навыками определения параметров работы тепловых машин; основой грамотного подхода к использованию рабочих механизмов и оборудования, обоснованию технической, экологической безопасности и экономической эффективности; обоснованно подходить к выполнению экспериментальных и лабораторных исследований, проведением теплотехнических исследований и работе с приборами и оборудованием.

4. Содержание дисциплины

Основные понятия и определения

Законы термодинамики. 1-й закон термодинамики

Полиτροпные газовые процессы

Прямые и обратные циклы

Энтропия

Водяной пар

Теплопередача. Основные понятия. Теплопроводность.

Теплоотдача. Излучение. Теплопередача.

Теплообменные аппараты.

Влажный воздух

5. Образовательные технологии: лекции, практические занятия, самостоятельная работа

6. Контроль успеваемости:

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля: опрос, тестирование и промежуточного контроля в форме зачета.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.Б.27 Электротехника и электроника
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания, направленность (профиль) "Технология организации
ресторанного дела", форма обучения очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к базовому блоку Б1.Б.27.

2. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является освоение обучающимися основных законов и теорий, лежащими в основе построения и анализа электрических схем, практических навыков по расчёту этих схем, а также выработка компетенций, обеспечивающих участие выпускника в профессиональной деятельности.

Задачей электротехнических дисциплин является формирование у студентов: знаний - освоение основных понятий и законов, изучение принципов и методов решения конкретных задач, практическое применение теории общей электротехники и электроники.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившую данную дисциплину бакалавриата:

- производственно-технологическая (дополнительная);
- организационно-управленческая (дополнительная);
- научно-исследовательская (основная);
- проектная (дополнительная);
- маркетинговая (дополнительная).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие *профессиональные задачи*:

производственно-технологическая деятельность:

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- оценка влияний новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

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

Компетенции		Знать	Уметь	Иметь навыки (владеть)
Индекс	Формулировка			
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	способы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Анализировать производственные мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Навыками анализа и расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ОК - 7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Основные законы электротехники для дальнейшего самообразования	Рассчитывать электрические схемы для эффективности самоорганизации на рабочем месте	Навыки самоорганизации и самообразования

4. Содержание дисциплины

Электрические цепи постоянного тока

Линейные электрические цепи синусоидального тока

Цепи трехфазного тока

Электрические машины

Электрические измерения и приборы

Полупроводниковые приборы, преобразовательные схемы

5. Образовательные технологии: лекции, практические занятия, самостоятельная работа

6. Контроль успеваемости:

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

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.28 Правоведение
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Правоведение» входит в базовую часть блока 1 (Б1.Б.28) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения 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.

Профессиональные задачи:

Организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

Организация документооборота по производству.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции:

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

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

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

Компетенция может раскрываться в дисциплине полностью или частично.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные нормативные правовые документы в различных сферах деятельности (ОК-4);
- основные требования нормативно-правовой базы (ПК-19)

уметь:

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих различные сферы деятельности (ОК-4);
- реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной базы (ПК-19).

иметь навыки:

- методикой анализа и решения практических задач и ситуаций в сфере гражданско-правовых, трудовых, административно-правовых, уголовно-правовых и иных отношений на основе норм права (ОК-4);
- нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

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 презентаций, 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.Б.29 Этика и психология в профессиональной деятельности по
направлению подготовки

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

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:

Дисциплина «Этика и психология в профессиональной деятельности» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.Б.29).

2. Цель и задачи изучения 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

Компетенция может раскрываться в дисциплине полностью или частично.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Знать:

– принятые моральные и правовые нормы, историческое наследие и культурные традиции разных стран и народов, совокупность этических принципов и этикетных норм, которыми необходимо руководствоваться в профессиональной деятельности;

– особенности социального взаимодействия и сотрудничества;

– методы и средства познания, самоорганизации и самообразования, необходимые для развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования.

Уметь:

– понимать межкультурные различия в процессе коммуникации и уметь успешно преодолевать их в повседневной и профессиональной деятельности;

– работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- сотрудничать в профессиональной сфере;
- самостоятельно применять методы и средства познания, самоорганизации и самообразования для приобретения новых знаний и умений.

Иметь навыки:

- способностью к социальному сотрудничеству и социальной мобильности на основе принятых моральных и правовых норм;
- навыками работы в коллективе и общения с людьми в соответствии с принципами профессиональной этики;
- простейшими приемами саморегуляции психического состояния; элементами саморефлексии в жизни, профессиональной деятельности;
- навыками сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования, развития социальных и профессиональных компетенций.

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, практические занятия, самостоятельная работа.

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.Б.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 – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.Б.30 «Введение в технологии продуктов питания» включена в базовую часть дисциплин блока Б1 Дисциплины (модули), учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения 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 основ организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания;
- изучение особенностей состава функциональных групп предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- способы самостоятельного поиска научно-технической информации о отечественном и зарубежном опыте производства кулинарной продукции;
- особенности развития потребительского рынка в области общественного питания;
- основы организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции;
- основные технологии производства продуктов общественного питания.

Уметь:

- приобретать новые знания на основе информационных технологий и составлять рефераты;
- систематизировать и обобщать информацию о развитии потребительского рынка в области общественного питания;

Иметь навыки:

- работы с различными источниками научно-технической информации о отечественном и зарубежном опыте производства кулинарной продукции;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка в области общественного питания.

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 студентов.

6. Контроль успеваемости

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

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.Б.31 Физическая культура и спорт
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Физическая культура и спорт» реализуется в базовой части блока Б1.

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины:

- 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.

Задачи:

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

3.2. В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

уметь:

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные рабочей программы дисциплины с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма

владеть:

– методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических

упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями; средствами и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий.

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. Практические занятия, проводимые с использованием спортивного инвентаря.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме выполнения контрольных нормативов, теоретического тестирования, оформления и защита рефератов (для студентов, отнесенных к спецмедгруппе); 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) «Технология организации ресторанного
дела», форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП

Б1.В.01. Вариативная часть. Предшествующими дисциплинами являются: технология продукции общественного питания; организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; оборудование предприятий общественного питания.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при выполнении дипломного проектирования.

2. Цель и задачи изучения 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.

В задачи дисциплины входят:

- 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.

Профессиональные задачи выпускников:

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, уметь читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

знать:

- требования нормативных и нормативно-технических стандартов в области организации производства и проектирования предприятий общественного питания;

- общие принципы и последовательность объёмно-планировочных решений при проектировании предприятий;

- современные тенденции компоновки помещений и предприятий в соответствии с их функциональным назначением, технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке.

- состав и содержания технического задания на проектирование предприятий малого бизнеса;

- нормативы расчёта и технико-экономическое обоснование;

- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию, методы технологических расчётов с использованием инновационных технологий.

- основные направления и современные тенденции проектирования и реконструкции предприятий;

- состав, содержание и требования, предъявляемые к проектной документации;

- современные технологии производства кулинарной продукции и применяемого оборудования.

уметь:

- пользоваться нормативно-технической документацией по организации производства и проектирования предприятий общественного питания;

- осуществлять объёмно-планировочную компоновку цехов и помещений предприятия;

- производить планировку цехов и оснащение рабочих мест с учётом требований к монтажу оборудования.

- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;

- составлять задание на проектирование и разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;

- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания;

- выполнять технологические расчёты, с учётом научной организации труда, и на основе технологических схем производственного процесса, правильно выбирать технологическое оборудование и определять площади помещений предприятий общественного питания;

- читать и разрабатывать чертежи с использованием автоматизированного проектирования.

- оценивать и обосновывать экономическую и техническую целесообразность принятых проектных решений;

- проводить анализ проектной документации на соответствие нормативным, нормативно-техническим стандартам и ведомственным материалам;

- использовать системы автоматизированного проектирования предприятий

иметь навыки (владеть):

- практическими навыками работы с нормативной и технической документацией;

- выбора объёмно-планировочных решений в зависимости от специфики предприятия;

- практическими навыками планировки помещений в соответствии с их функциональным назначением.

- методам поиска требуемой нормативной документации и информации, практическими навыками разработки технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия;

- методами расчёта потребности предприятия в сырье;

- методами расчёта численности работников предприятия;

- методам расчёта и подбора торгово-технологического и вспомогательного оборудования;
- методами расчёта площадей помещений;
- навыками выполнения чертежей, планировочных решений помещений, объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания использованием систем автоматизированного проектирования.
- методам поиска и использования информации в области инновационного развития предприятий общественного питания;
- методами оценки принятых проектных, технологических и конструктивных решений при проектировании предприятий;
- практическим навыкам разработки проектов с использованием систем автоматизированного проектирования предприятий.

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, разноуровневых заданий и задач;
- промежуточный контроль в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы 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»
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Этикет застолья и обслуживания стола» относится к основным дисциплинам вариативной части модуля Б1. (Б1.В.02).

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Основной целью курса «Этикет застолья и обслуживания стола» является формирование у обучающихся необходимых компетенций, уровень которых позволяет использовать знания в области современного этикета профессиональной деятельности; изучение принципов этикета застолья, усвоение нравственных особенностей профессиональной деятельности инженера-технолога общественного питания, получение навыков практического применения приобретенных знаний.

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1. Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

3.2. В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

Основы современного этикета; правила «деловой гигиены»;

Правила организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

Основы и правила обслуживание клиентов на все виды предприятий общественного питания, профессиональные требования, предъявляемые к сотрудникам.

Уметь:

Оценивать факты и явления профессиональной деятельности с этической точки зрения, хранить конфиденциальную информацию, организовывать обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов;

Оценивать профессиональные качества сотрудников предприятия с точки зрения правил обслуживания клиентов.

Владеть:

Навыками применения норм этикета в конкретных жизненных ситуациях и профессиональной деятельности;

Навыками организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

Разделять профессиональные обязанности сотрудников предприятия общественного питания, а также владеть информацией об изменении тенденций в правилах обслуживания.

4. Содержание дисциплины

Основы современного этикета. Основные этапы становления культуры застолья в России и за рубежом. Этикет приёма. 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 и практические занятия; самостоятельная работа.

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.В.03 Основы научных исследований
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания,
направленность (профиль) подготовки «Технология организации ресторанного
дела», форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина «Основы научных исследований» входит в дисциплины вариативной части блока Б1 «Дисциплины (модули)» учебного плана по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

2. Цель и задачи дисциплины

Основная цель дисциплины «Основы научных исследований» является формирование знаний и умений по анализу методологических и теоретических и 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;

Профессиональные задачи:

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК – 24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК – 25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК – 26).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- методику научных исследований и анализа технологических процессов;

- проблемы в области производства продуктов питания;
- методы теоретического и экспериментального исследования;
уметь:
- анализировать изучаемые явления и обобщать полученные результаты;
- анализировать отечественный и зарубежный опыт по изучению производства продуктов питания;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов;
владеть:
- методами статистического анализа экспериментальных данных и параметров технологического процесса;
- навыками работы с различными источниками научно-технической информации;
- навыками подготовки данных для составления и оформления научных работ;
- методами статистического анализа.

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, практические занятия, самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: отчета по практической работе, контрольной работы, тестирования, реферата и презентаций и промежуточного контроля в форме экзамена.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.04 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) "Технология организации ресторанного дела",
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина вариативной части блока 1 Б1.В.04 учебного плана по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

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.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая (доп);

- организационно-управленческая (доп);

- научно-исследовательская (осн);

- проектная (доп);

- маркетинговая (доп).

2. Цель и задачи изучения 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;

Выпускник освоивший программу бакалавриата должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи:**

производственно-технологическая деятельность:

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

научно-исследовательская деятельность:

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:

Знать:

-основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;

-теоретические основы метрологии;

-основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования;

-основные цели и принципы стандартизации;

-формы оценки сертификации;

Уметь:

- работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров;

-проводить измерения и обрабатывать результаты: организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования, проводить процедуры сертификационного освидетельствования;

- работать с техническими регламентами, стандартами, классификаторам, сертификатами соответствия и др.;

Иметь навыки (владеть):

-использования в профессиональной деятельности основную техническую документацию;

-проведения современных измерений;

-владения методами обработки результатов измерений;

- организации поверки и калибровки технических средств измерений;

-владения методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов, правил;

4. Содержание дисциплины

Дисциплина состоит из 4 основных разделов:

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

5. Образовательные технологии

К образовательным технологиям по данной дисциплине относятся лекции, практические занятия, 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.05 Экономика и организация производства
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) "Технология организации ресторанного дела"
форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Экономика и организация производства» относится к вариативной части блока Б1 «Дисциплины (модули)» направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела». Шифр дисциплины по учебному плану Б1.В.05. Преподается на третьем курсе в пятом семестре.

Курс базируется на знаниях материала по дисциплине «Экономика». Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика и организация производства» необходимы для освоения ряда тем по дисциплине «Маркетинг», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании», «Ресторанное дело». Студент должен уметь искать информацию по полученному заданию, собирать и анализировать показатели, обрабатывать массивы экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать, оценивать, интерпретировать полученные результаты и обосновывать выводы.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью дисциплины является изучение:

- основных принципов хозяйственного механизма в условиях рыночных отношений;
- экономических категорий и процессов, закономерностей и принципов их функционирования на предприятиях ресторанного бизнеса;
- изложение теории и практики, принципов и методов организации деятельности ресторанов.

Основные задачи заключаются в овладении системой теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики производства, в изучении методов рациональной организации основного и вспомогательного производства на предприятиях ресторанного бизнеса, способов организации и нормирования труда работников, а также организации его оплаты.

Профессиональные задачи выпускников:

производственно-технологическая деятельность:

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

организационно-управленческая деятельность:

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;
операционное планирование на предприятии;
контроль финансовых и материальных ресурсов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

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

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить:

знания:

- основы экономики предприятия общественного питания;
- основы организации производства на предприятиях общественного питания
- теоретические основы расчета производственных мощностей оборудования предприятий общественного питания;
- теоретические основы оценки эффективности внедрения инноваций
- производственную программу и товарооборот предприятий общественного питания: сущность, состав, анализ, планирование и пути увеличения;
- основы системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания
- финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятия питания, методы анализа и планирования;
- методику оценки финансового состояния предприятия питания
- методику оценки эффективности финансово - хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

умения:

- использовать основы экономических знаний в сфере экономики и организации ресторанного бизнеса
- выполнять расчёты производственной мощности оборудования ресторана и уровня её использования;
- обосновывать экономическую целесообразность вложения финансовых средств в инновации для развития ресторана
- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

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

навыки:

- методами оценки эффективности использования производственных ресурсов ресторана
- методами расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования ресторана;
- методами обоснования экономической целесообразности вложений финансовых средств в инновации для развития ресторана
- определения целей и постановки задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализа информации по результатам продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, применения знаний о системе товародвижения и логистических процессах на предприятиях питания в профессиональной деятельности
- проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля
- проведения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализа и оценки финансового состояния предприятия.

4. Содержание дисциплины

Раздел I. Экономика предприятия

Тема 1.1. Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация предприятий. Роль и значение предприятий ресторанного бизнеса в экономике.

Тема 1.2. Производственные ресурсы ресторана: формирование и эффективность использования.

Тема 1.3. Производственная мощность оборудования ресторана.

Тема 1.4. Планирование производства продукции и товарооборот ресторана.

Тема 1.5. Калькуляция и ценообразование в ресторанном деле.

Тема 1.6. Финансово-экономические показатели результатов работы ресторана.

Тема 1.7. Налоговая система, виды и функции налогов. Налогообложение ресторанного бизнеса.

Тема 1.8. Инновационно-инвестиционная деятельность ресторанного бизнеса.

Раздел II. Организация производства.

Тема 2.1. Понятие, направления, уровни и формы организации производства в ресторанном деле.

Тема 2.2. Организация снабжения ресторана сырьем и товарами.

Тема 2.3. Организация, нормирование и оплата труда работников ресторана.

5. Образовательные технологии

- работа в малых группах;
- мини-лекции, подготовленные студентами в группах;
- решение ситуационных задач;
- использование средств мультимедиа на лекционных и практических занятиях;
- самостоятельная работа студентов.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме контрольных работ, решения ситуационных задач, рефератов, презентаций, тестирования, опросов 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"
форма обучения – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) федерального государственного образовательного стандарта Б1.В.06.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цели 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- 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;
 - 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;
- организационно-управленческая деятельность:

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
 - организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
 - разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
 - организация документооборота по производству;
 - организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
 - осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
 - формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- научно-исследовательская деятельность:
- 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;
 - 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правила проведения бракеража на предприятиях общественного питания;
- правила оформления документации при проведении бракеража на предприятиях общественного питания;

- методы и технические средства для измерения параметров технологических процессов и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- отечественные и международные стандарты и нормативные документы в области качества сырья и продукции общественного питания;
- степень ответственности и меры дисциплинарного воздействия за качество выпускаемой продукции;
- справочно-правовые системы РФ;
- перечень периодических изданий в сфере потребительского рынка и общественного питания;
- изменения пищевых веществ при холодной и тепловой обработке и хранении сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции.

Уметь:

- проводить бракераж продукции на предприятиях общественного питания;
- использовать методики определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;
- использовать нормативную документацию в области качества сырья и продукции общественного питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;
- систематизировать и обобщать информацию;
- проводить стандартные испытания по определению органолептических и физико-химических свойств используемого сырья, готовой продукции.

Иметь навыки:

- владения методикой проведения бракеража на предприятиях общественного питания;
- владения видами и методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии общественного питания;
- организации документооборота в области качества сырья и продукции общественного питания;
- оформления бракеражного журнала;
- владения методикой поиска и выбора новой информации в области развития потребительского рынка;
- систематизации и обобщения информации;
- владения методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции.

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, 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, защиты лабораторных работ 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»,
форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части блока 1 – Б1.В.07.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения 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.

Профессиональные задачи:

- участие в разработке концепции развития предприятия с учетом тенденций потребительского рынка;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию 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;
- управление персоналом, оценка состояния социально психологического климата в коллективе;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способен анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- готов разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- отечественный и зарубежный опыт работы предприятий в сфере ресторанного бизнеса;

- нормативную, техническую и технологическую документацию, используемую в условиях производства продукции питания;

- современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса;

- квалификационные требования к персоналу предприятий общественного питания;

- методы управления персоналом;

- маркетинговые приемы и средства рекламы, используемые в ресторанном бизнесе.

уметь:

- представлять информацию в требуемом формате;

- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста ресторанного бизнеса;

- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

- разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала;

- принимать управленческие решения и формировать профессиональную команду;

- организовать работу предприятия с учетом концептуальных вопросов и практических советов улучшения бизнеса.

иметь навыки (владеть):

- работы с информацией из различных источников и баз данных;

- владения понятийно-терминологическим аппаратом в области ресторанного дела;

- оценки результативности системы контроля деятельности предприятий в сфере ресторанного бизнеса;

- проведения аттестации работников;

- организации эффективной работы трудового коллектива;

- разработки маркетинговых мероприятий для продвижения предприятия на рынке услуг.

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

В учебном процессе используются следующие формы проведения занятий: лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа.

Лекции проводятся с применением мультимедийных технологий. Практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестирования, устного опроса, реферата и выполнения практических заданий 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", форма обучения – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) Б1.В.08.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цели 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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

организационно-управленческая деятельность:

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестация работников производства;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов(ОПК-5);
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства(ПК-7);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг(ПК-19);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения(ПК-20);
- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления(ПК-23).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- типы предприятий общественного питания;
 - организацию снабжения и производства на предприятиях общественного питания;
 - организацию обслуживания в предприятиях общественного питания;
 - современную материально-техническую базу предприятий общественного питания;
 - отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
 - нормативно-правовые документы торговой деятельности;
 - отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
 - научные основы управления качеством продукции;
 - техническое регулирование и механизм управления качеством продукции и стимулирования работников предприятий общественного питания;
 - профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;
 - структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и реализацию;
- особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
- принципы организации труда и нормы труда.

Уметь:

- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;

- анализировать, обобщать информацию и делать выводы;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции общественного питания и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке и контроле качества продукции предприятий общественного питания;
- применять экономические, административные, социально—психологические, идеологические методы управления качеством продукции;
- планировать качество продукции;
- обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;
- проявлять лидерские качества, формировать профессиональную команду;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- организовывать ресурсосберегающее производство.

Иметь навыки:

- применения принципов ИСО и ХАССП по обеспечению качества и безопасности продукции питания на предприятиях общественного питания;
- владения методами оценки результативности системы контроля деятельности производства;
- организации использования ресурсосберегающих технологий в производстве продукции общественного питания;
- владения методологией поиска и использования нормативно-правовой базы в области производства и продаж продукции и услуг общественного питания;
- владения методикой определения баланса рабочего времени;
- владения методикой анализа затрат рабочего времени;
- владения методикой составления графика выхода на работу работников предприятия общественного питания;
- владения современными методами организации производства, управления и контроля качества на предприятиях общественного питания;
- лидерскими качествами и навыками формирования профессиональной команды.

4. Содержание дисциплины: типы предприятий общественного питания; организация снабжения и производства в предприятиях общественного питания; организация обслуживания в предприятиях общественного питания; техническое регулирование и управление качеством продукции общественного питания; организация труда и разработка норм труда.

5. Образовательные технологии:

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

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме опроса, докладов, решения ситуационных задач и промежуточного контроля в форме экзамена.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.09 Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания, направленность (профиль) «Технология организации
ресторанного дела», очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООПВО

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учёт и аудит в общественном питании» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Б1.В.09, включённых в учебный план по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Студент должен до начала ее изучения освоить содержание учебных дисциплин: «Менеджмент», «Экономика» и иметь представление о том, на каких участках своей будущей профессиональной деятельности он сможет использовать полученные им знания в рамках компетенции, обусловленных спецификой его предстоящей работы. Последующей дисциплиной является «Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании».

2. 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.

Профессиональными задачами выпускников являются:

- организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация документооборота по производству;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции:

Дисциплина «Бухгалтерский учет и аудит в общественном питании» направлена на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен получить: знания, умения, навыки.

Знать:

- принципы, цели, задачи бухгалтерского учета и приемы ведения учета в организациях, основы нормативного регулирования этой сферы деятельности в организациях;
- особенности методики формирования учетных записей и форм документирования;
- порядок учета денежных средств,
- порядок учета расчетов с организациями и лицами, порядок учета труда и его оплаты, порядок учета основных средств, нематериальных активов и МПЗ.

Уметь:

- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;
- планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски,
- проводить аудит финансовых и материальных ресурсов, составлять первичные документы;
- использовать систему знаний об основах бухгалтерского учета в организациях для практического применения;
- использовать технологию обработки учетной информации.

Владеть:

- методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,
- навыками проведения и обоснования расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;
- навыками применения специальной терминологии, характерной для бухгалтерского учета;
- ключевыми приемами и методиками бухгалтерского учета для применения их в дальнейшей профессиональной деятельности.

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

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»

форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина входит в вариативную часть дисциплин Б1.В.10.

2. Цели и задачи 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.

Профессиональные задачи выпускников (производственно-технологическая деятельность):

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

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

3.2 В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; приоритеты в сфере производства продукции питания, методы обосновывания принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; правила организации документооборота по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Уметь: Применять в профессиональной деятельности технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, методы обосновывания принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; применять документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Владеть: методами аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания и использовать их в профессиональной деятельности; установки приоритетов в сфере производства продукции питания, методов обосновывания принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения; правилами организации документооборота по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

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. Лабораторные занятия. Самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости.

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение текущего контроля успеваемости в форме устного опроса, деловой игры, докладов, тестирования, 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", форма обучения – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина вариативной части блока 1 Дисциплины (модули) федерального государственного образовательного стандарта Б1.В.11.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цели 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.

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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

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

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

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- требования нормативной, технической, технологической документации при производстве продуктов питания;
- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- закономерности физических, химических, физико-химических, биохимических и других процессов производства продукции питания различного назначения.

Уметь:

- применять нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продуктов питания;
- проводить лабораторные анализы сырья, полуфабрикатов, готовых изделий;
- используя знания закономерностей, разработать мероприятия по совершенствованию процессов производства продукции питания различного назначения.

Иметь навыки:

- владеть нормативной, технической, технологической документацией при производстве продуктов питания;
- стандартными методиками лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- теоретическими основами технологии производства продукции питания различного назначения.

4. Содержание дисциплины: сырье пищевой промышленности; технология молочных продуктов; технология мясных продуктов; технология сахара; технология хлеба; технология макаронных изделий; технология растительных масел; технология кондитерских изделий; технология кваса; технология пива; технология виноделия

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 устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ и промежуточного контроля в форме экзамена.

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

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к дисциплине вариативной части блока Б1.

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины:

- 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.

Задачи:

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)

3.2. В результате изучения дисциплины студент должен:

знать/понимать:

-способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;

уметь:

- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные рабочей программы дисциплины с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма

владеть:

– методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями; средствами

и методами воспитания прикладных физических (выносливость, быстрота, сила, гибкость и ловкость) и психических (смелость, решительность, настойчивость, самообладание, и т.п.) качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных трудовых действий.

4. Содержание дисциплины

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

5. Образовательные технологии:

Практические занятия проводятся с использованием спортивного инвентаря. Самостоятельная работа студентов.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме реферата, выполнения контрольных нормативов, 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 - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Пищевые и биологически активные добавки» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.01.01) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» является формирование 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.

Задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомить с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок в создании продуктов питания;
- изучить современную классификацию 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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- приоритеты в сфере производства продукции питания, классификацию и современную цифровую кодификацию пищевых добавок;
- технологические функции и механизмы действия пищевых добавок;
- технологию введения в продукты питания и эффективность использования пищевых добавок;
- роль биологически активных веществ в питании, способы их внесения, превращения в технологическом потоке;
- отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с использованием пищевых и биологически активных добавок.

Уметь:

- принимать конкретное техническое решение по использованию пищевых и биологически активных добавок при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с использованием пищевых и биологически активных добавок.

Иметь навыки:

- выбирать технологии применения пищевых и биологически активных добавок с учетом экологических последствий их применения;
- работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания с использованием пищевых и биологически активных добавок.

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 с оценкой.

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 - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Пищевые добавки» относится к дисциплинам по выбору (ДВ.01.02) вариативной части (В) блока Б1 Дисциплины (модули), включена в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Пищевые добавки» является формирование необходимых теоретических знаний об основных микронутриентах их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований.

Задачами изучения дисциплины являются:

- 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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- приоритеты в сфере производства продукции питания;
- классификацию и современную цифровую кодификацию пищевых добавок;
- технологические функции и механизмы действия пищевых добавок;
- технологию введения в продукты питания и эффективность использования пищевых добавок;
- отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с использованием пищевых добавок.

Уметь:

- принимать конкретное техническое решение по использованию пищевых добавок при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с использованием пищевых добавок.

Иметь навыки:

- выбирать технологии применения пищевых добавок с учетом экологических последствий их применения;
- работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания с использованием пищевых добавок.

4. Содержание дисциплины

Основы применения пищевых добавок в РФ. Пищевые добавки. Технология кулинарной продукции с пищевыми добавками. 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, реферата, тестов и промежуточного контроля в форме зачета с оценкой.

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»,
очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Б1.В.ДВ.02.01

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины – дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию холодильной техники и технологий.

Задачи:

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способность организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов (ПК-28).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы расчёта технико-экономических показателей работы холодильной техники, классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации холодильной техники индустрии питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в холодильных технологиях, инновационные способы организации производства и ведения технологических процессов с использованием современных видов холодильной техники, методы расчёта и выбора холодильной техники, требования к установке и монтажу технологического оборудования.

Уметь:

- выполнять расчёты технико-экономических показателей работы холодильной техники, эффективно эксплуатировать холодильную технику при производстве продукции питания, анализировать, обобщать и делать вводы по научно-технической информации и результатам

исследований, рассчитывать и осуществлять выбор холодильной техники при проектировании предприятий, читать машиностроительные чертежи, планы монтажной привязки оборудования.

Владеть:

- методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы холодильной техники, владеть методами эффективной эксплуатации холодильной техники с обеспечением фактора надёжности, методами поиска и анализа научно-технической информации, практическим навыкам расчёта и выбора холодильной техники, практическим навыкам выполнения чертежей с использованием компьютерных технологий.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы холодильных технологий пищевой продукции.

Раздел 2. Микрофлора пищевых продуктов.

Раздел 3. Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.

Раздел 4. Холодильные машины.

Раздел 5. Холодильное оборудование предприятий общественного питания (ПОП).

Раздел 6. Компрессоры холодильных машин. Приборы автоматизации. Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Кондиционер воздуха.

Раздел 7. Проектирование холодильного блока ПОП.

Раздел 8. Практическая подготовка. Практическая работа с холодильной техникой ПОП.

5. Образовательные технологии

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, интерактивные формы проведения занятий.

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.02.02 Водоснабжение и водоотведение на предприятиях общественного питания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела», очная форма обучения

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Б1.В.ДВ.02.02 Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и получение профессиональных компетенций в области водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания (ПОП).

Задачи:

- ознакомление с основными понятиями, целями и задачами в области водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания;
- изучение оборудования систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания;
- изучение технологических приемов обработки (улучшения качества) воды с учетом современных научно-технических достижений в данной сфере;
- овладение основными методами расчета систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции:

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способность организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов (ПК-28).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы расчёта технико-экономических показателей систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания, классификацию, назначение, устройство, принцип работы и эксплуатации систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов для систем водоснабжения и водоотведения, инновационные способы организации производства и ведения технологических процессов с использованием современных видов оборудования систем водоснабжения и водоотведения, методы расчёта и выбора оборудования для систем водоснабжения и водоотведения, требования к установке и монтажу технологического оборудования.

Уметь:

- выполнять расчёты технико-экономических показателей работы систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания, эффективно эксплуатировать системы водоснабжения и водоотведения при производстве продукции питания, анализировать, обобщать и делать выводы по научно-технической информации и результатам исследований, рассчитывать и осуществлять выбор оборудования для систем водоснабжения и водоотведения при проектировании предприятий, читать машиностроительные чертежи, планы монтажной привязки оборудования.

Владеть:

- методами расчёта и анализа технико-экономических показателей работы систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания, владеть методами эффективной и надёжной эксплуатации систем водоснабжения и водоотведения предприятий общественного питания, методами поиска и анализа научно-технической информации, практическим навыкам расчёта и выбора оборудования для систем водоснабжения и водоотведения, практическим навыкам выполнения чертежей с использованием компьютерных технологий.

4. Содержание и трудоемкость дисциплины

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. История развития водоснабжения. Основные элементы и классификация систем водоснабжения.

Раздел 2. Виды загрязнения воды. Требования к качеству питьевой воды. Показатели качества воды.

Раздел 3. Основные виды и способы обработки воды. Оборудование для подготовки и отведения воды.

Раздел 4. Транспортирование и распределение воды потребителям. Водопроводные сети.

Раздел 5. Общие сведения о водоотведении. Канализация: наружные сети и сооружения.

Раздел 6. Лимитирующие показатели вредности. Показатели, определяемые при оценке качества воды.

Раздел 7. Определение водопотребления для пищевых предприятий.

Раздел 8. Системы водоснабжения, водоотведения и канализации ПОП (СВВК ПОП). Простые системы, с насосами, с водонапорными баками. Водомерные рамки.

Раздел 9. Построение чертежей-схем СВВК ПОП и их расчет. Расчет потерь напора в сети ПОП.

Раздел 10. Подбор оборудования СВВК ПОП. Выбор диаметров труб, водомеров, насосных установок, фильтров, жироловок.

5. Образовательные технологии

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, интерактивные формы проведения занятий.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме устного ответа, защиты отчета-конспекта по практической работе, тестов, 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 – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

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.

2. 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;

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве национальных блюд;
- приоритеты в сфере производства национальных блюд, их ассортимент;
- документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд.

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве национальных блюд;
- принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства национальных блюд;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд.

Иметь навыки:

- организовать и осуществлять технологический процесс производства национальных блюд;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при производстве национальных блюд;

- организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд.

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 студентов.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: отчета по лабораторному занятию, устного опроса 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 – очная

1. 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.

2. 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;

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве национальных блюд;
- приоритеты в сфере производства национальных блюд, их ассортимент;
- документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд.

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции при производстве национальных блюд;
- принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства национальных блюд;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд.

Иметь навыки:

- организовать и осуществлять технологический процесс производства национальных блюд;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при производстве национальных блюд;

- организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства национальных блюд.

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 – очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

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.

2. Цель и задачи изучения 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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-25 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции кондитерского производства;
- приоритеты в сфере кондитерского производства, классификацию и ассортимент кондитерских изделий;
- отечественный и зарубежный опыт по производству кондитерской продукции.

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции кондитерского производства;
- принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции;
- анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству кондитерской продукции;

Иметь навыки:

- организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при производстве кондитерских изделий;
- работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству кондитерской продукции.

4. Содержание дисциплины

Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий. 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 студентов.

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 – очная

1. 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.

2. 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.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

3.2. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции кондитерского производства;
- приоритеты в сфере кондитерского производства, классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий;
- отечественный и зарубежный опыт по производству мучных кондитерских изделий.

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции кондитерского производства;
- принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства мучных кондитерских изделий;
- анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству мучных кондитерских изделий;

Иметь навыки:

- организовать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при производстве мучных кондитерских изделий;
- работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству мучных кондитерских изделий.

4. Содержание дисциплины

Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, значение в питании человека. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий. Производство изделий из дрожжевого теста. Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных. Производство вафель, кексов, пряников и печенья. Выпечка и охлаждение изделий. Отделка и украшение кондитерских изделий.

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: 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», форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В.ДВ.05.01).

2. Цель и задачи изучения 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.

Профессиональные задачи:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные принципы организации лечебного и лечебно-профилактического питания;
- особенности технологии кулинарной обработки продуктов для диетического и лечебно-профилактического питания;
- нормативные требования, предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и диетического питания.

уметь:

- составлять комплексные сбалансированные по основным компонентам (белкам, жирам, углеводам) и калорийности суточные рационы лечебного и лечебно-профилактического питания;

- правильно организовать технологический процесс, с учетом особенностей диетического и лечебно-профилактического питания;

- работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания.

иметь навыки (владеть):

- гигиенической оценки рационов лечебного и лечебно-профилактического питания;

- разработки технологических процессов производства продукции питания;

- поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания.

4. Содержание дисциплины

Роль питания в сохранении и укреплении здоровья, профилактике болезней. Основы лечебно-профилактического питания. Основы лечебного (диетического) питания.

5. Образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие формы проведения занятий: лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа.

Лекции проводятся с применением мультимедийных технологий. Практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме: тестов, устного опроса, реферата, решения задач, выполнения практических заданий 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»
форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Индекс дисциплины: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В.ДВ.05.02).

2. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины – приобретение практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного питания.

Задачи:

- изучение основных свойств и роли пищевых веществ в лечебном питании;
- умение использовать нормативную и технологическую документацию лечебного питания, учитывающую требования к диетотерапии;
- овладение принципами организации лечебного питания.

Профессиональные задачи:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные принципы организации лечебного питания;
- особенности технологии кулинарной обработки продуктов для лечебного питания;
- нормативные требования, предъявляемые к лечебному питанию.

уметь:

- составлять комплексные сбалансированные по основным компонентам (белкам, жирам, углеводам) и калорийности суточные рационы лечебного питания;

- правильно организовать технологический процесс, с учетом особенностей лечебного питания;
- работать с нормативно-технической информацией в сфере лечебного питания. иметь навыки (владеть):
- гигиенической оценки рационов лечебного питания;
- разработки технологических процессов производства продукции питания;
- поиска научно-технической информации в области лечебного питания.

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

В учебном процессе используются следующие формы проведения занятий: лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа.

Лекции проводятся с применением мультимедийных технологий. Практические занятия с использованием интерактивных форм проведения занятий.

6. Контроль успеваемости

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

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 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», очная форма обучения

1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
«Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» является дисциплиной по выбору Б1.В.ДВ.06.01.

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование предприятий питания» является 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 изучения дисциплины:

- на основе расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство дать технико-экономическое обоснование строительства объектов питания;

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

- 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;

- привить 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;

- владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- приобрести практические навыки технологического проектирования и разработки мероприятий по организации и выполнению работ по строительству элементов зданий и сооружений;

- привить навыки по принятию технических решений в вопросах безопасной работы, закрепления и усиления несущих конструкций;

- приобрести навыки подбора, установки и монтажа, в соответствии техническим заданием, инженерного оборудования.

Профессиональными задачами выпускников являются:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

компетенций: ПК-27- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; ПК- 28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

3.2 В результате изучения дисциплины обучающийся должен иметь:

Знания:

- качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировку и оснащение предприятий питания;
- поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;
- техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса;
- правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; чтение чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

Умения:

- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировать и оснащать предприятия питания;
- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

Навыки:

- контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировки и оснащения предприятий питания;
- поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания;
- составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса;
- проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией;
- чтения чертежей (экспликаций помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов)

4. Содержание дисциплины

1. Введение.
2. Положения нормативных правовых документов.
3. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.
4. 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.

5. Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.
6. Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.
7. Технология строительных работ.
8. Мониторинг технического состояния зданий и сооружений.
9. Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; описание работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций.
10. Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.
11. Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.
12. Методы контроля качества строительных работ.

13. Образовательные технологии

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

14. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования и промежуточного контроля в форме зачета.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.06.02 Основы строительства и реконструкции предприятий питания по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела», очная форма обучения

1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

«Основы строительства и реконструкции предприятий питания» является дисциплиной по выбору Б1.В.ДВ.06.02.

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Основы строительства и реконструкции предприятий питания» является знакомство с основными положениями технико-экономическое 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 изучения дисциплины:

- на основе расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство дать технико-экономическое обоснование строительства объектов питания;
- уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- 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;
- привить 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;
- владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- приобрести практические навыки технологического проектирования и разработки мероприятий по организации и выполнению работ по строительству элементов зданий и сооружений;
- привить навыки по принятию технических решений в вопросах безопасной работы, закрепления и усиления несущих конструкций;
- приобрести навыки подбора, установки и монтажа, в соответствии техническим заданием, инженерного оборудования.

Профессиональными задачами выпускников являются:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен иметь:

Знания:

- качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировку и оснащение предприятий питания;
- поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;
- техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса;
- правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; чтение чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

Умения:

- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировать и оснащать предприятия питания;
- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

Навыки:

- контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировки и оснащения предприятий питания;
- поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания;
- составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса;
- проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией;
- чтения чертежей (экспликаций помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов).

4. Содержание дисциплины

1. Введение.
2. Положения нормативных правовых документов.
3. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.
4. 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.
5. Технические требования к разработке проектов по строительству объектов питания.
6. Виды работ по строительству зданий и сооружений, а также элементов их конструкций.
7. Технология строительных работ.
8. Мониторинг технического состояния зданий и сооружений.
9. Организация ремонтно-строительных работ: план технического обслуживания и ремонта; финансовый план; план материально-технического снабжения; описание работ по текущему ремонту здания; компьютеризация управления ремонтом строений и инженерных коммуникаций.

10. Условия эксплуатации зданий и сооружений. Изменение технического состояния зданий. Виды реконструкционных работ. Общая и локальная реконструкция зданий. Требования к объемно-планировочным решениям при реконструкции зданий.
11. Восстановление эксплуатационных качеств конструкций: усиление несущей способности конструкций; усиление железобетонных конструкций без изменения расчетной схемы, ж/бетонные и металлические обоймы с изменением расчетной схемы; дополнительные жесткие опоры, металлические кронштейны с изменением напряженного состояния (распорки, затяжки); способы усиления балок и колонн.
12. Методы контроля качества строительных работ.

5. Образовательные технологии

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов текущего контроля успеваемости в форме собеседования и промежуточного контроля в форме зачета.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ФТД.В.01 Идентификация и фальсификация продовольственных
товаров, по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) "Технология организации ресторанного
дела", форма обучения очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:

Учебная дисциплина «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» является факультативом ФТД.В.01 направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цели и задачи дисциплины:

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

В задачи дисциплины входит:

- 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;

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- 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;
- 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;

научно-исследовательская деятельность:

- 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;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций (ПК):

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой

продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК -1);

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

3.2 В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-основные понятия, назначения и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров;

- показатели идентификации продовольственных товаров;

- методы идентификации;

-правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации.

Уметь:

-проводить идентификацию продовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе качества;

- выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов.

Владеть:

- навыками аналитической работы по выбору показателей, пригодных для целей идентификации продовольственных товаров;

- аналитической работы по выбору методов идентификации при товароведной оценке или экспертизе качества.

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: контрольной работы, тестирования, устного опроса, реферата, отчета по лабораторной работе и промежуточного контроля в форме зачета.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
ФТД.В.02 Анатомия пищевого сырья
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) «Технология организации ресторанного дела»
форма обучения - очная

1. Место дисциплины в структуре ООП ВО:

Учебная дисциплина «Анатомия пищевого сырья» относится к вариативной части ФТД. Факультативы учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Цель и задачи изучения 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.

Профессиональные задачи выпускников: 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.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

3.1 Формируемые компетенции:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

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

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

3.2В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- строение растительной и животной клетки, локализацию запасных питательных веществ в зависимости от типа ткани, которой принадлежит клетка;
- особенности процессов ассимиляции и диссимиляции в растительной и животной клетке, практическое использование и вред продуктов пластического и энергетического обмена в клетках различного происхождения;

- влияние условий внешней среды и технологических процессов на сырье растительного и животного происхождения;
- основные цитологические и гистологические критерии качества и порчи пищевого сырья.

Уметь:

- различать основные растительные и животные клетки и их органеллы;
- различать основные группы растительных и животных тканей;
- различать основные органы растений и животных;
- проводить цитологический и гистологический анализ сырья;
- давать критическую оценку полученных результатов.

Владеть:

- навыками работы с гистологическими и цитологическими атласами;
- анатомической, цитологической и гистологической терминологией;
- навыками использования источников научной литературы для обобщения изучаемого материала.

4. Содержание дисциплины

Клетка растений. Ткани растений. Вегетативные органы растений. Органы размножения растений. Клетка животных. Ткани и органы животных.

5. Образовательные технологии.

Лекции и самостоятельная работа.

6. Контроль успеваемости

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