Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Поволжский православный институт имени Святителя Алексия, митрополита Московского»

Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

ААННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ»

Дисциплина «Всеобщая история» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у обучающихся целостного представления о содержании, основных этапах и тенденциях развития мирового исторического процесса, понимания многообразия современного мира и необходимости диалога между представителями разных культур, умения анализировать и оценивать события прошлого и настоящего, определять свое отношение к ним.

Задачи:

1) формирование у студентов ориентиров для гражданской, этнонациональной, социальной, культурной самоидентификации в окружающем мире;
2) овладение знаниями об основных этапах развития человеческого общества с древности до наших дней в социальной, экономической, политической, духовной и нравственной сферах при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
3) воспитание духа патриотизма, уважения к своему Отечеству – многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, толерантности и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества;
4) развитие способности студентов анализировать содержащуюся в различных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, руководствуясь принципом историзма, в их динамике, взаимосвязи и взаимообусловленности;
5) формирование умений применять исторические знания для осмысления сущности современных общественных явлений, в общении с другими людьми в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать:	– главные этапы становления и – развития зарубежных стран; – важнейшие закономерности взаимодействия человека и общества, современные версии важнейших проблем всеобщей истории и истории России;
		уметь:	– характеризовать – национальные особенности – развития ведущих западноевропейских государств; – осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи;

		владеть:	– основными терминами и понятиями всемирного исторического процесса; – навыками анализа исторических источников, приемами ведения дискуссии и полемики по исторической проблематике

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РОССИИ»

Дисциплина «История России» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование гражданственности, национальной идентичности; развитие мировоззренческих убеждений обучаемых на основе осмысления ими наследия российской истории, развивающейся в лоне православной духовной традиции.

Задачи:

1) расширить фактическую базу, перейти от общих характеристик к детальному изучению каждого этапа российской истории, для чего углубить и конкретизировать свои знания;
2) развивать навыки критического подхода к осмыслению вероятной достоверности источников исторических знаний и их комплексного анализа;
3) сформировать умение применять исторические знания при отстаивании своей гражданской позиции.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать:	хронологию и характеристику основных этапов и закономерностей исторического развития общества
		уметь:	анализировать изученный фактический материал и на основе результатов анализа формировать свою гражданскую позицию
		владеть:	приёмами комплексного анализа исторической информации; способностью излагать и отстаивать свою гражданскую позицию по тем или иным проблемным историческим вопросам

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

Дисциплина «Философия» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

Задачи:

1) развить навыки критического восприятия и оценки источники информации;
2) научиться логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;
3) овладеть приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	знать:	– фундаментальные принципы и понятия, составляющие основу философских концепций бытия, познания; социальной философии; сущности человека; – роль и функции философии в жизни общества, ее базисные ценности
		уметь:	– самостоятельно, свободно, критически мыслить; – работать с философскими, научными текстами и системно интерпретировать содержащиеся в них смысловые конструкции; – творчески применять положения и выводы современной философии в своей профессиональной деятельности
		владеть:	– основными формами и методами научного познания, приемами критики и аргументации; – методами и приемами логического и философского анализов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Дисциплина «Иностранный язык» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование и/или повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой и профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Задачи:

1) овладеть теоретическими знаниями о системе изучаемого языка и умением применять эти знания на практике;
2) изучить особенности профессионального этикета западной и отечественной культур производственной деятельности и развить умения использования этих знаний в профессиональной деятельности;
3) получить практические навыки ведения диалогической и монологической речи с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения с соблюдением социально-культурных норм речевого поведения;
4) совершенствовать умение аудирования на основе аутентичных аудио- и видео материалов, связанных с направлением подготовки;
5) овладеть терминологией по данному курсу и развить умение правильного и адекватного использования этой терминологии;
6) развить умение составления и представления презентационных материалов, используемых в профессиональной деятельности на иностранном языке.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	знать:	– систему и структуру языка и правила его функционирования в процессе иноязычной коммуникации; – слова и выражения, предусмотренные в ситуациях повседневного и профессионального общения; – формы вежливости, лексику различных сфер жизни (например, медицина, образование и др.); – основные закономерности и этнокультурные особенности вербального и невербального поведения в условиях межкультурной коммуникации; – основные этические и нравственные нормы поведения, принятые в

			русскоязычном и англоязычном социумах.
		уметь:	– организовать свое речевое и неречевое поведение адекватно задачам общения; – использовать формальные средства для создания грамматически и фонологически правильных, значимых высказываний на языке; – выражать эмоции и чувства при помощи ударения и интонации.
		владеть:	– навыками устной и письменной речи; – техникой запоминания новых лексических единиц для пополнения словарного запаса.

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

Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов комплексной коммуникативной компетенции в области русского языка, представляющей собой совокупность знаний и умений, необходимых для учебы и успешной работы по специальности, а также для успешной коммуникации в самых различных сферах: бытовой, научной, педагогической, политической, социально-государственной.

Задачи:

1) совершенствование навыков владения нормами русского литературного языка;
2) развитие коммуникативных качеств хорошей речи;
3) формирование навыков и умений рационального речевого поведения в деловой и публичной коммуникации;
4) обучение способам извлечения текстовой информации и построения текстов различных стилей;
5) общее повышение речевой культуры учащихся, предостережение от типичных ошибок в произношении, словоупотреблении, создании грамматических конструкций.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	знать:	– базовые термины и понятия, связанные с культурой русской речи; – основные техники и приёмы общения: правила слушания, ведения беседы и пр.; – особенности различных норм русского литературного языка; – основные виды научных и деловых текстов и их текстовые категории; – нормы официально деловой письменной речи, стандарты различных видов служебных документов;
		уметь:	– устанавливать речевой контакт, обмен информацией с другими членами языкового коллектива; – передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи, норм русского языка; – создавать профессионально значимые речевые произведения: владеть жанрами устной речи (деловая беседа, деловые переговоры и пр.) и письменной речи (официальные письма, договоры, служебные записки и т.п.);

		владеть:	– нормами современного русского литературного языка и фиксировать их нарушения в речи; – приемами анализа средств речевой выразительности; – этическими нормами культуры речи.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВО»

Дисциплина «Право» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование уровня правового сознания и правовой культуры, необходимого для различных видов деятельности: правоприменительной, правоохранительной, экспертно-консультационной, управленческой, что предполагает также получение навыков работы с источниками права, их толкование применительно к конкретным ситуациям правовой жизни.

Задачи:

1. Подготовка к участию в правоприменительной деятельности в различных областях жизнедеятельности.
2. Ориентация на социально-активное правомерное поведение, эффективно способствующего обеспечению законности и правопорядка, безопасности личности, общества, государства.
3. Усвоение общих понятий и категорий науки права в их системе.
4. Формирование у студентов навыков юридического анализа принципов, норм и институтов образовательного права.
5. Уяснение влияния факторов политического, экономического, культурного и нравственного характера на развитие права, а также практику его реализации.
6. Уяснение правового положения человека и гражданина в российском государстве и в зарубежных странах.
7. Формировать у студентов представление об отношениях между учредителем, образовательным учреждением, органами управления образованием, педагогами, обучающимися и их родителями.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знать:	– Конституцию Российской Федерации, свои гражданские права и обязанности, законы Российской Федерации; – определение, признаки и виды юридической ответственности;
		уметь:	– ориентироваться в законодательстве и правовой литературе, принимать решения и совершать действия в соответствии с законом; – реализовывать в своей профессиональной деятельности права и свободы человека и гражданина;
		владеть:	– навыками использования прав и исполнения обязанностей; – навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм, правовых отношений, являющихся объектами

			профессиональной деятельности.
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	знать:	– признаки, принципы, функции права; – основные особенности российского права, его институциональную структуру, разновидности российского права; – систему права, основные положения отраслевых юридических наук, сущность, содержание основных понятий, категорий, институтов, правоотношений;
		уметь:	– оперировать юридическими понятиями и категориями, анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы; – анализировать и интерпретировать нормативные правовые документы; – разрабатывать проекты нормативных и ненормативных правовых актов, готовить заключения на нормативные правовые акты в соответствии с правилами юридической техники;
		владеть:	– способностью ориентироваться в правовой системе России; – юридической терминологией, навыками работы с правовыми актами, навыками анализа правовых норм и правовых отношений; – навыками применения нормативных правовых документов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ»

Дисциплина «Психология» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: освоение базовых знаний в области психологии, раскрывающих закономерности основных психических процессов, свойств и состояний, формирования личности, ее функционирования в обществе и эффективного взаимодействия между людьми.

Задачи:

1) сформировать представления о специфических особенностях психологической науки, ее предмете, истории, значении в организации практической педагогической деятельности;
2) раскрыть содержание основных категорий психологии;
3) сформировать представление о культурно-исторической, деятельной теории, их отображении в теории воспитания и обучения;
4) раскрыть понятие основных психических процессов, свойств и состояний, раскрыть их сущность и своеобразие проявлений;
5) раскрыть основные механизмы становления и развития личности человека в онтогенезе;
6) раскрыть основные методы психологического исследования, сформировать навыки его организации, интерпретации и применении результатов.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	– психологические закономерности межличностного взаимодействия, социально-психологические характеристики малых групп – психологические характеристики лидерства и руководства, стилей управления коллективом, их достоинства и недостатки
		уметь:	– применять психологические знания для конструктивной работы в коллективе, учитывая различия между представителями разных социальных групп – оценивать социально-психологические особенности ситуации для выбора оптимальной стратегии поведения
		владеть:	– навыками межличностного взаимодействия, групповой работы; – навыками организационной работы, приемами эффективного управления

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»

Дисциплина «Экономика» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов на этой базе научного экономического мировоззрения как предпосылки осмысления сущности процессов, происходящих в экономико-правовой сфере российского общества, осознанного участия в социально-экономической жизни, принятия квалифицированных и ответственных решений в будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

1) ознакомить студентов с закономерностями функционирования экономики, с методами экономического анализа и принятия эффективных хозяйственных решений;
2) рассмотреть основные экономические пропорции на микро- и макроуровне, позволяющие получить целостное представление о механизмах функционирования рыночной экономики;
3) раскрыть принципы анализа и расчета основных микро- и макроэкономических показателей;
4) показать особенности экономических явлений и процессов регулируемой рыночной экономики на микро- и макроуровнях;
5) сформировать у студентов общую картину экономических связей и взаимоотношений субъектов экономики;
6) научить анализировать экономическую информацию и определять оптимальные пути максимизации прибыли и минимизации издержек.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	знать:	– базовые экономические категории; – теоретические основы и закономерности функционирования экономики; – экономические функции государства и его роль в согласовании долгосрочных и краткосрочных экономических интересов общества – фундаментальные законы функционирования экономики
		уметь:	– использовать экономические знания для понимания движущих сил и закономерностей экономического процесса; – применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории в соответствии с требуемой ситуацией;

			– предлагать способы решения проблем экономического характера и оценивать ожидаемые результаты; – использовать источники экономической информации – выявлять проблемы экономического характера на основе законов функционирования экономики
		владеть:	– современными методами сбора данных для анализа социально – экономических процессов – методикой микроэкономического и макроэкономического анализа

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕНЕДЖМЕНТ»

Дисциплина «Менеджмент» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: сформировать навыки выработки управленческих решений и управления ситуацией в конкретной производственной/деловой среде, управления предприятием в измененных условиях.

Задачи:

1) видеть деловую ситуацию в целом, принимать эффективные управленческие решения;
2) разрабатывать стратегию и политику развития организации;
3) формировать умение студентов понимать сущность, основные принципы и функции менеджмента;
4) развивать умение критически оценивать различные теории, школы и подходы, существующие в данной области;
5) выработать умение разбираться в основных проблемах и тенденциях развития менеджмента в современных условиях;
6) использовать полученные теоретические знания для решения конкретных управленческих задач;
7) воспитывать качества лидера-управленца.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	знать:	– базовые экономические категории; – теоретические основы и закономерности функционирования экономики; – экономические функции государства и его роль в согласовании долгосрочных и краткосрочных экономических интересов общества – фундаментальные законы функционирования экономики
		уметь:	– использовать экономические знания для понимания движущих сил и закономерностей экономического процесса; – применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории в соответствии с требуемой ситуацией; – предлагать способы решения проблем экономического характера и оценивать ожидаемые результаты; – использовать источники экономической информации – выявлять проблемы экономического

			характера на основе законов функционирования экономики
		владеть:	– современными методами сбора данных для анализа социально – экономических процессов – методикой микроэкономического и макроэкономического анализа;
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	знать:	– основы психологии, профессиональные – функции работников – действенные способы мотивации работников предприятия питания; – инструменты финансового менеджмента; – способы формирования и методы поддержания корпоративной культуры;
		уметь:	– использовать мотивационные программы; – классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования; – соблюдать деловую этику общения; – применять основные теории мотивации;
		владеть:	– навыками оценки результатов – мотивации и стимулирования работников – производства; способами повышения мотивации персонала ресторана и предприятия общественного питания; – навыками организации работы коллектива для реализации управленческих решений
ПК-12	Способность 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	знать:	– основные понятия и категории в области управления персоналом; – профессиональные функции работников, – основы управления
		уметь:	– разрабатывать критерии оценки – профессионального уровня персонала; – осуществлять руководство персоналом – расставлять приоритеты при решении кадровых ситуаций; – использовать на практике зарубежный и отечественный опыт в управлении персоналом
		владеть:	– способностью к командной работе в коллективе; – навыками составления индивидуальных – и коллективных программ обучения
ПК-13	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки	знать:	– основы организации производства – и управления; – принципы построения организационных структур и распределения функций управления; – формы участия персонала в управлении; – основные принципы этики деловых

	лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания		отношений
		уметь:	– использовать полученные знания – для управления персоналом и организации – производства; – содержательно разрабатывать программы обеспечения и поддержки лояльности персонала – проводить мероприятия по обеспечению лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, – выделять целевые группы и группы взаимодействия, – разрабатывать коммуникационные проекты, – управлять конфликтами; – воздействовать на персонал различными методами для достижения целей организации; – анализировать действующую организационную структуру управления организации и разрабатывать предложения по ее совершенствованию
		владеть:	– методами учета и анализа в организации – управления и обеспечения производства; – профессиональными техниками оценки мотиваций персонала; – приемами создания корпоративных коммуникаций
ПК-20	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	знать:	– основы психологии, профессиональные – функции работников; – основные теории мотивации для решения управленческих задач; – источники, правила подбора информации; способы формирования принципов командной работы; – принципы управления современным предприятием питания – основные принципы, функции менеджмента
		уметь:	– осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников – классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования; – соблюдать деловую этику общения; – применять основные теории мотивации
		владеть:	– навыками использования информации для мотивации и стимулирования – работников, методами коммуникации – способами эффективной организации труда

			персонала; – современными технологиями мотивации и стимулирования работника, – средствами коммуникации
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	знать:	– должностные обязанности работников
		уметь:	– разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала; – вырабатывать управленческие решения по кадровым вопросам в условиях нестабильности
		владеть:	– навыками составления обучающих и – аттестационных программ
ПК-23	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знать:	– основы психологии и деловых отношений; – основы организации производства и управления; – теорию и практику управления человеческими ресурсами
		уметь:	– проявлять лидерские качества; – формировать профессиональную команду
		владеть:	– современными методами управления и – организации производства; – специальными приемами и инструментами руководителя для управления ситуацией и коллективом работников; – приемами лидерского поведения в группе; – навыками комплексной оценки эффективности кадровых решений; – способностью к командной работе в коллективе

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ»

Дисциплина «Маркетинг» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование и развитие у студентов представлений и умений о том, как разбить рынок на сегменты, как оценить нужды, запросы и предпочтения потребителей в рамках целевого рынка, как сконструировать и испытать новый товар, как рекламировать и продавать товар, чтобы потребители знали и хотели приобрести его, как посредством цены донести до потребителя идею ценности товара, т.е. им необходимо освоить ту область деятельности, которая охватывается понятием «маркетинг».

Задачи:

1) научить пользоваться совокупностью методов маркетинга, как средствами исследования и анализа рынка, познания экономических закономерностей;
2) заложить основы анализа ситуаций на конкретных сегментах рынка;
3) сформировать представление о принципах и законах функционирования рыночной экономики с точки зрения маркетинга;
4) познать взаимосвязь и взаимообусловленность поведения экономических субъектов рынка;
5) способствовать освоению «экономического» языка и «маркетинговой» логики.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-15	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	знать:	– современные информационные технологии, – основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка
		уметь:	– использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания
		владеть:	– навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
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	знать:	– основы индустрии питания и гостеприимства; – основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макроуровне
		уметь:	– организовывать работу производства – предприятий питания и осуществлять – контроль за технологическим

	выпуска продукции питания		процессом, – внедрять систему обеспечения качества и – безопасности продукции питания; – на практике организовать сбор и предварительный анализ информации, оценить ее качество; – осуществлять расчеты технико- – экономических показателей предприятия
		владеть:	– методологией поиска и использования – информации для решения профессиональных задач; – основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации, – практическими навыками работы с компьютером; – современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных; – методами оценки результативности – системы контроля деятельности производства
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 также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	знать:	– содержание маркетинговой концепции управления; – основы маркетинговых коммуникаций
		уметь:	– разрабатывать политику ценообразования и сбыта товаров и услуг
		владеть:	– методиками планирования товарного ассортимента; – способами формирования общественного мнения; – современными методами ценообразования
ПК-32	Готовность 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	знать:	– современный уровень развития рынка – продовольственного сырья и общественного питания; – методики расчета социально-экономических показателей
		уметь:	– применять маркетинговые мероприятия для организации торгово-технологических процессов; планировать и прогнозировать процессы развития рыночных отношений; – разрабатывать новый товар
		владеть:	– методиками переориентации

	в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке		производства продукции, соответствующей требованиям покупателей, – навыками формирования сбытовой политики, отвечающей платежеспособному спросу потребителей; – способами воздействия на рынок и общественный спрос в интересах фирмы; – методами менеджмента и методами – проведения маркетинговых исследований на – предприятиях питания
ПК-33	Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	знать:	– основы маркетинга и торговой – деятельности
		уметь:	– работать с поставщиками
		владеть:	– навыками проведения маркетинговых – исследований

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ»

Дисциплина «Математический анализ» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: приобретение и формирование у будущих бакалавров экономики базовых знаний, необходимых для освоения дисциплин профессионального цикла; развитие и формирование компонентов мышления – уровней, кругозора и культуры, которые понадобятся как для дальнейшей успешной работы, так и для совершенствования знаний.

Задачи:

1) научиться использовать математическую символику для выражения количественных и качественных отношений между элементами математических моделей;
2) освоить основные понятия и методы математического анализа, необходимые для решения экономических задач;
3) научиться демонстрировать знание основных разделов курса линейной алгебры, проводить доказательства математических утверждений;
4) проблемы, поставленные в экономических терминах профессиональных дисциплин;
5) развить логику математического мышления, необходимую для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным и научным проблемам;
6) овладеть методами анализа и синтеза изучаемых явлений и процессов;
7) овладеть способами доказательств утверждений и теорем как основной составляющей когнитивной и коммуникативной функцией.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знать:	- методы математического моделирования на основе математического анализа; - экономические интерпретации основных математических понятий курса математический анализ; алгоритмы, схемы, методы и рекомендации для решения типовых математически формализованных задач;
		уметь:	- применять методы математического моделирования для типовых прикладных задач; - проводить математический анализ решения задач; - демонстрировать знание основных разделов курса математического анализа: находить производные от сложных функций; проводить исследование функций на экстремум; брать интегралы с различными подынтегральными функциями; - находить оптимальные решения в задачах на условный экстремум; решать линейные

			дифференциальные уравнения; исследовать сходимость степенных рядов; - проводить доказательства математических утверждений, не аналогичных ранее изученным, но тесно примыкающих к ним; - переводить на математический язык простейшие проблемы, поставленные в экономических терминах профессиональных дисциплин.
		владеть:	- навыком прогнозирования развития профессиональных ситуаций на основе построенных математических моделей; - логикой математического мышления, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным и научным проблемам; - методами анализа и синтеза изучаемых явлений и процессов; - развитыми учебными навыками и готовностью к продолжению образования; - способами доказательств утверждений и теорем как основной составляющей когнитивной и коммуникативной функцией.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИНЕЙНАЯ АЛГЕБРА»

Дисциплина «Линейная алгебра» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: приобретение и формирование у будущих бакалавров экономики базовых знаний, необходимых для освоения дисциплин профессионального цикла; развитие и формирование компонентов мышления – уровней, кругозора и культуры, которые понадобятся как для дальнейшей успешной работы, так и для совершенствования знаний.

Задачи:

1) научиться использовать математическую символику для выражения количественных и качественных отношений между элементами математических моделей;
2) освоить основные понятия и методы линейной алгебры, необходимые для решения экономических задач;
3) научиться демонстрировать знание основных разделов курса линейной алгебры, проводить доказательства математических утверждений;
4) научиться переводить на математический язык простейшие проблемы, поставленные в экономических терминах профессиональных дисциплин;
5) развить логику математического мышления, необходимую для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным и научным проблемам;
6) овладеть методами анализа и синтеза изучаемых явлений и процессов;
7) овладеть способами доказательств утверждений и теорем как основной составляющей когнитивной и коммуникативной функцией.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знать:	– экономические интерпретации основных математических понятий курса линейной алгебры; – алгоритмы, схемы, методы и рекомендации для решения типовых математически формализованных задач; – методы математического моделирования на основе линейной алгебры.
		уметь:	– производить основные операции над матрицами и векторами; – решать системы линейных уравнений различными методами; – работать с линейными операторами и квадратичными формами; – теоретически обосновывать применимость методов решения к типовым задачам курса; – проводить самостоятельный поиск и выбор

			необходимых для решения задач формул, схем, алгоритмов; – применять нестандартный подход к решению задач и обосновывать ограничения области применения такого подхода; – применять методы математического моделирования для типовых прикладных задач; – проводить математический анализ решения задач.
		владеть:	– навыками записи текстовых задач в матричной форме, через линейные операторы; – теоретически обосновывать применимость методов решения к типовым задачам курса; – проводить самостоятельный поиск и выбор необходимых для решения задач формул, схем, алгоритмов применять нестандартный подход к решению задач и обосновывать ограничения области применения такого подхода; – навыком прогнозирования развития профессиональных ситуаций на основе построенных математических моделей.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И МАТЕМАТИЧЕСКАЯ СТАТИСТИКА»

Дисциплина «Теория вероятностей и математическая статистика» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цели:

1) получение базовых знаний и формирование основных навыков по теории вероятностей и математической статистике, необходимых для решения задач, возникающих в практической экономической деятельности;
2) развитие понятийной теоретико-вероятностной базы и формирование уровня алгебраической подготовки, необходимых для понимания основ экономической статистики и её применения.

Задачи:

1) владеть основными математическими понятиями курса;
2) уметь использовать теоретико-вероятностный и статистический аппарат для решения теоретических и прикладных задач экономики;
3) уметь решать типовые задачи;
4) иметь навыки работы со специальной математической литературой.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-26	Способность 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	знать:	Основы теории вероятностей и математической статистики, случайных процессов, статистического оценивания и проверки гипотез, статистических методов обработки экспериментальных данных: −основные методы решения задач теории вероятностей; −характеристики одномерных и многомерных случайных величин; −основные законы распределения случайных величин и их параметры; −статистические методы первичной обработки экспериментальных данных; −методы построения доверительных интервалов; −стандартные методы проверки статистических гипотез.
		уметь:	Применять методы теории вероятностей и математической статистики при решении профессиональных задач повышенной сложности: −решать типовые задачи теории вероятностей и математической статистики; −получить точечные и интервальные

			оценки экспериментальных данных (выборки); – производить проверку параметрических и непараметрических гипотез с учетом имеющихся ограничений; – методом наименьших квадратов находить коэффициенты аппроксимирующих функций и оценить их качество;
		владеть:	– методами теории вероятностей и математической статистики; – опытом вычисления характеристик положения и числовых характеристик случайных величин, выборок; – навыками вычисления (аналитически и по таблицам) квантилей, квартилей соответствующих распределений; – методами оценки ошибки первого и второго рода (мощности критерия) при проверке статистических гипотез; – навыками использования Internet-ресурсов для изучения и реализации новых статистических методов анализа и прогноза при решении практических задач.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

Дисциплина «Информатика» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов информационной культуры – способности целенаправленно работать с информацией, профессионально используя для ее обработки компьютерную информационную технологию и соответствующие ей технические и программные средства, а также определенного мировоззрения в информационной сфере, адекватного современному состоянию и перспективам развития информационных процессов и систем.

Задачи:

1) дать целостное представление об информатике и ее роли в развитии общества;
2) раскрыть суть и возможности технических и программных средств информатики;
3) сформировать понимание – с какой целью и каким образом можно использовать информационные системы и технологии.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
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	знать:	– сущность и цели процесса информатизации общества; – особенности представления информатики как фундаментальной науки, как отрасли народного хозяйства, как прикладной дисциплины; – способы представления информации в компьютерных системах; – характеристики качества и количества информации; – основные понятия и терминологию компьютерной сети; – методы и средства поиска, сбора, и обработки информации в сети Интернет; – основные методы и средства защиты информации
		уметь:	– классифицировать основные понятия информатики; – классифицировать основные виды информационных ресурсов; – проводить оценку качества и количества информации; – правильно выбирать методы и средства поиска и обмена информацией в профессиональной деятельности; – обеспечить защиту информации от несанкционированного доступа к электронным документам;

			– работать с антивирусным программным обеспечением
		владеть:	– навыками систематизации и построения логических взаимосвязей основных понятий информатики; – методами оценки информации на качественном и количественном уровне – навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях и использования в профессиональной деятельности сетевых средств поиска и обмена информацией; – методами защиты информации
ПК-2	Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	знать:	– понятие и назначение информационных и коммуникационных технологий; – основную техническую базу информационной технологии; – основные понятия и термины программного обеспечения; – классификацию программных продуктов; – роль операционной системы в организации работы пользователей; – назначение и основные возможности прикладных программных систем (текстовых процессоров, табличных процессоров, пакетов презентационной графики), ориентированных на использование в профессиональной деятельности
		уметь:	– ставить и решать конкретные задачи из своей предметной области посредством информационных систем и технологий на имеющихся аппаратно-программных платформах; – использовать современные программные средства обработки текстовой, графической и числовой информации
		владеть:	– навыками самостоятельного выбора и использования аппаратно-программных средств компьютера для решения задач профессиональной деятельности; – технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации при решении профессиональных задач

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

Дисциплина «Физика» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: создание основ теоретической подготовки в области физики, позволяющей будущим инженерам ориентироваться в потоке научной и технической информации и обеспечивающей им возможность использования физических принципов в тех областях техники, в которых они будут специализироваться.

Задачи:

1. Усвоение основных физических явлений и законов классической и квантовой физики, методов физического мышления.
2. Выработка приемов владения основными методами решения и навыков их применения к решению конкретных физических задач из разных областей физики, помогающих в дальнейшем решать инженерные задачи.
3. Ознакомление с современным лабораторным оборудованием и выработка начальных навыков проведения экспериментальных исследований различных физических явлений и оценки погрешности измерений.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знать:	– основные физические явления и основные законы физики; границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях; – фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки; – назначение и принципы действия важнейших физических приборов; – основные физические положения, законы, необходимые для применения в профессиональной сфере
		уметь:	– истолковывать смысл физических величин и понятий; – работать с приборами и оборудованием современной физической лаборатории; – выявлять естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности, привлекать для их решения соответствующий физико-математический аппарат
		владеть:	– основными приемами обработки и представления экспериментальных данных; – правильной эксплуатации основных приборов и оборудования современной физической лаборатории

ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать:	– основные физические положения, законы, необходимые для применения в профессиональной сфере; – основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения; – основные методы физического эксперимента
		уметь:	– объяснить основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиций фундаментальных физических взаимодействий; – указать, какие законы описывают данное явление или эффект; применять физические методы и законы для решения физических задач; – применять методы моделирования, теоретического и экспериментального исследования; – использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных; – выявлять физическую сущность явлений и процессов в устройствах различной физической природы; – использовать методы адекватного физического и математического моделирования, а также применять методы физико-математического анализа к решению конкретных естественнонаучных и технических проблем
		владеть:	– навыками выполнения и обработки результатов физического эксперимента; – применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕХАНИКА»

Дисциплина «Механика» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование научно-инженерного мышления, т.е. умения видеть в каждой механической системе ее расчетную модель; подготовка к изучению общеинженерных и специальных дисциплин.

Задачи:

1) изучение основных формул и положений механики для расчета некоторых деталей и технологических узлов;
2) научить студентов правильно пользоваться справочной литературой для выбора деталей и машин используемых в производстве продуктов общественного питания.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знать:	– основные законы, понятия, теоремы механики и вытекающие из них методы решений задач; – методы изучения равновесия твердых тел и механических систем; – способы изучения движения материальной точки, твердого тела и механической системы; – общие положения и принципы расчетов на прочность, жесткость и устойчивость элементов конструкций;
		уметь:	– применять полученные знания при решении практических инженерных задач; – выбирать алгоритм решения; – проводить анализ полученных результатов;
		владеть:	– методами силового и кинематического анализа механических систем; – необходимыми приемами решения технических противоречий; – принципами аналитической механики; – алгоритмом решения инженерных задач; – принципами выбора оптимальных конструктивных решений.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

Дисциплина «Неорганическая химия» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: изучение свойств химических элементов и их соединений на основе периодического закона Д.И. Менделеева, современных представлений о строении вещества, с использованием понятий химической термодинамики, химической кинетики и электрохимии, а также способов получения и практического использования важнейших элементов и их соединений.

Задачи:

1) формирование у студентов современных представлений о строении и свойствах неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества;
2) изучение закономерностей протекания химических процессов;
3) освоение на этой основе определенных знаний о способах защиты от токсического влияния неорганических соединений, развитие экологического мышления;
4) обучение методам эксперимента в химии, развитие навыков решения конкретных практических задач.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	– основные законы химии; – строение простых и сложных веществ; – зависимость свойств веществ от вида химической связи; – классификацию неорганических соединений; – основные закономерности протекания химических процессов; – теорию комплексных соединений; – окислительно-восстановительные процессы; – свойства и применение химических элементов, их соединений, токсичность этих элементов.
		уметь:	– прогнозировать свойства элементов и их важнейших соединений по положению элемента в периодической системе Д. И. Менделеева; – определять направление и оптимальные условия протекания химических процессов; – проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

			определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; – проводить очистку веществ в лабораторных условиях.
		владеть:	– навыками выполнения химических лабораторных операций, включающими основные элементы техники безопасности; – методами определения концентраций в растворах; – методами синтеза неорганических соединений.
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать:	– свойства растворов неэлектролитов и электролитов и основные закономерности процессов, протекающих в растворах; – химические и физические свойства основных классов неорганических соединений;
		уметь:	– применять основные законы химии при выполнении технических расчетов; – пользоваться знаниями в области неорганической химии при изучении специальных дисциплин
		владеть:	– методиками проведения элементарных химических анализов; – составлением простых материально-технических расчетов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

Дисциплина «Органическая химия» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование целостного естественнонаучного мировоззрения, основополагающих знаний по органической химии, умений, навыков и компетенций у студентов, а также показать логические связи между различными областями знаний о веществах и их превращениях.

Задачи:

1) изучить теоретические основы органической химии;
2) сформировать представление о сущности основных химических процессов;
3) изучить основные методы решения задач, нацеленные на практическое применение теоретических положений органической химии;
4) формировать основы самостоятельного химического мышления, способность ориентироваться в сущности химических процессов;
5) сформировать навыки химического эксперимента.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	– электронную структуру атома углерода, теоретические основы построения органических молекул, механизмы их превращений, свойства важнейших классов органических соединений, принципы планирования получения готового продукта с заданными свойствами
		уметь:	– применять полученные знания по химии при изучении других дисциплин
		владеть:	– навыками ведения химического эксперимента и работы с современной научной аппаратурой. – приобрести опыт деятельности по основным синтетическим и аналитическим методам получения и исследования материалов
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	знать:	– методы определения свойств основных классов органических веществ; – химические и физические свойства основных классов органических соединений
		уметь:	– определять основные свойства органических веществ;

	продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		– пользоваться знаниями в области органической химии при изучении специальных дисциплин
		владеть:	– методиками проведения элементарных химических анализов

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

Дисциплина «Аналитическая химия и физики-химические методы анализа» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов представления о теоретических основах современных методов анализа веществ, обеспечения их освоения и понимание возможности их применения для решения конкретных практических задач.

Задачи:

1) освоение студентами теоретических основ химических методов качественного анализа веществ;
2) формирование у студентов знаний о способах проведения количественного анализа изучаемых объектов;
3) освоение методик выполнения физических, физико-химических и химических методов анализа для контроля качества сырья и продукции;
4) формирование у студентов умения анализировать исходные данные для выбора метода качественного определения компонентов в исследуемых объектах.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	– законы и методы аналитической химии; – методы теоретического и экспериментального исследования; – способы идентификации химических соединений; – иметь представление о месте аналитической химии среди других химических наук и в материальном производстве сегодняшнего дня
		уметь:	– использовать технические средства для измерения свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; – проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
		владеть:	– методами проведения химического анализа
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	знать:	– основные этапы качественного и количественного химического анализа; – стратегию методов качественного анализа
		уметь:	– подбирать оптимальный метод анализа для заданной аналитической задачи; – провести статистическую обработку результатов; – приготовить реактивы нужной

	полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		концентрации
		владеть:	– методами проведения химического анализа и метрологической оценки его результатов; – навыками работы с аналитическими приборами контроля физико-химических величин

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: освоение теоретических основ физической и коллоидной химии, углубление фундаментальных знаний в области основных законов общей, органической и аналитической химии, формирование представлений о возможности применения законов и методов физической и коллоидной химии в профессиональной деятельности.

Задачи:

1) освоение теоретических основ и практики применения современных физико-химических методов исследования и анализа;
2) формирование умения устанавливать с использованием комплекса физико-химических методов строение и свойства веществ и материалов;
3) формирование умения использовать современное прецизионное аналитическое и специализированное лабораторное оборудование для изучения химических систем и объектов;
4) приобретение способности проводить математическую обработку и анализ полученных экспериментальных данных с помощью статистических методов;
5) приобретение способности вести научные виды взаимоотношений: диалог, дискуссию, полемику; совершенствовать знания, создавать условия для научно плодотворного взаимодействия и сотрудничества в профессиональных сообществах;
6) овладение умением применять типовые подходы по обеспечению безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты при проведении исследований в условиях аналитической и научно-исследовательской лаборатории;
7) формирование умения формулировать новые исследовательские задачи и планировать работу на основе возникающих проблем; самостоятельно проводить физико-химические исследования с применением современной аппаратуры и обеспечением требуемой точности измерений; самостоятельно выбирать подходящие для заданных условий эксплуатации материалы.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	– *основные величины характеризующие*: энергетический баланс системы, возможность осуществления процесса, равновесие и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, электропроводность, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, структурообразование, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем
		уметь:	– обосновывать технико-химические требования к ведению технологического

			процесса контроля полупродуктов и готового продукта
		владеть:	– опытом расчета и экспериментального определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции, величины адсорбции, поверхностного натяжения, коэффициента вязкости, критической концентрации мицеллообразования поверхностно-активных веществ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать:	– *основные понятия*: дипольный момент молекул, рефракция, поляризация, потенциал термодинамический, электродный, электрокинетический, константа равновесия, константа скорости реакции, перегонка, экстракция, опалесценция, коагуляция, тиксотропия, адгезия, когезия, эмульсии, пены, аэрозоли, адсорбционное равновесие, поверхностное натяжение, стабилизация дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах
		уметь:	– выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля процессов, согласовать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта
		владеть:	– расчета и экспериментального определения теплоты растворения неорганических солей в воде, теплоты химической реакции, константы скорости реакции и константы диссоциации слабого электролита, энергии активации, электродвижущих сил, расчета и построения по экспериментальным данным фазовых диаграмм двух- или трех- компонентных систем

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

Дисциплина «Микробиология» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продукции общественного питания.

Задачи:

1. Изучение основных закономерностей жизнедеятельности микроорганизмов, их морфологии, физиологии, генетики и экологии.
2. Формирование представления о роли микроорганизмов в природе и народном хозяйстве, в частности, в пищевой биотехнологии.
3. Изучение основных процессов метаболизма микроорганизмов и основ регуляции этими процессами.
4. Изучение методов подавления жизнедеятельности патогенных микроорганизмов, вызывающих поражение пищевых продуктов.
5. Овладение основными методами исследований в области микробиологии.
6. Формирование валеологической культуры и развитие валеологического мышления, четкого понимания сущности здоровья, здорового образа жизни.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	– методы исследования, применяемые в микробиологии; – морфологию, физиологию и биохимию микроорганизмов; – факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов; – особенности биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами; – особенности микрофлоры окружающей среды; – микробиологию пищевого сырья и продовольственных товаров
		уметь:	– применять микробиологические методы для оценки пищевого сырья; – оценивать состояние пищевых продуктов по микробиологическим показателям; – осуществлять постановку и проведение эксперимента
		владеть:	– техникой микробиологических лабораторных работ; – методами микроскопирования основных групп микроорганизмов, методами посева и

			учета микроорганизмов в пищевых продуктах, воде, воздухе и других объектах, связанных с оценкой качества продукции общественного питания; – микробиологическими методами и подходами для выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	знать:	– основы общей и промышленной (технической) микробиологии; – методы и схемы идентификации микроорганизмов; – факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов; – особенности биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами; – особенности микрофлоры окружающей среды; – современные методы дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ; – санитарно-микробиологические аспекты среды
		уметь:	– осуществлять постановку и проведение эксперимента; – проводить микробиологическое исследование; – интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям
		владеть:	– техникой микробиологических лабораторных работ; – методами микроскопирования основных групп микроорганизмов, методами посева и учета микроорганизмов в пищевых продуктах, воде, воздухе и других объектах

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ»

Дисциплина «Биохимия» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование систематизированных знаний в области биологической химии, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания.

Задачи:

3) сформировать представление об основных группах биоорганических соединений, возможностях их синтеза и превращений в организме, их свойствах, путях использования;
4) научиться планировать и организовывать лабораторное исследование в соответствии с современными биохимическими методами анализа;
5) освоить применение биохимических методов для оценки пищевого сырья.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	– особенности химического состава живого организма; – основные пути обмена веществ; – молекулярные основы физиологии человека; – химико-биологическую сущность процессов, происходящих на молекулярном и клеточном уровнях в организме человека; – основные механизмы регуляции метаболических превращений белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов; – ферменты, их роль в регулировании процессов, протекающих при хранении и переработке различных сельскохозяйственных продуктов;
		уметь:	– применять биохимические методы для оценки пищевого сырья; – планировать и организовать лабораторное исследование в соответствии с современными биохимическими методами анализа – организовать рабочее место для проведения биохимических исследований – подобрать соответствующие реактивы для методов исследования, адаптировать

			их для используемой аппаратуры – готовить растворы с заданной массовой долей растворенного вещества, молярной и молярной эквивалентной концентрациями, заданной величиной pH – работать с приборами, имеющимися в биохимической лаборатории (pH-метр, фотоколориметр, спектрофотометр, центрифуга, кондуктометр, аналитические весы) – оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья; – осуществлять постановку и проведение эксперимента; – анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; – оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.
		владеть:	– основными навыками работы с оборудованием и методами проведения базовых биохимических исследований.
ПК-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 учетом экологических последствий их применения	знать:	– требования к микроорганизмам и ферментным препаратам, используемым в производстве продуктов питания; – характеристику основных видов микроорганизмов-вредителей в различных производствах; – роль биохимии в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья;
		уметь:	– обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса контроля полупродуктов и готового продукта; – выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля процессов, согласовать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта; – оценивать погрешность проводимых измерений, оценивать границы применимости используемых им в лабораторных работах методов измерения физико-химических констант;

			– подбирать нужные ферментные препараты и необходимую их дозировку; проводить микробиологический контроль процесса производства продуктов питания; выявлять посторонние микроорганизмы в производстве;
		владеть:	– навыками проведения микробиологического контроля процесса производства и готовых продуктов питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель освоения дисциплины: формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасной жизни, безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи:

1) обучить студентов теоретическим знаниям и практическим навыкам, необходимым для приобретения понимания проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;
2) обеспечить овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на обеспечение безопасности личности и общества;
3) сформировать культуру безопасного поведения и профессиональной безопасности;
4) научить приемам оказания первой медицинской помощи.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-9	Способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	знать:	- основные категории и понятия безопасной жизни и безопасности жизнедеятельности; - принципы безопасности жизнедеятельности и порядок применения их в работе; - правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; - теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек — среда обитания»; - основы взаимодействия человека со средой обитания и рациональные условия деятельности; - анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих и вредных факторов; - идентификацию травмирующих и вредных факторов опасных и чрезвычайно опасных ситуаций; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов;

			– экобиозащитную технику; – методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; – методы мониторинга опасных и чрезвычайно опасных ситуаций.
		уметь:	– оценивать риски в жизни и в сфере своей профессиональной деятельности; – оценивать риски последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; – идентифицировать основные опасности среды обитания человека; – выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; – выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; – проводить контроль параметров негативных воздействий и оценки их уровня на их соответствие нормативным требованиям; – разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; – планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов; – планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости участвовать в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайно опасных ситуаций.
		владеть:	– навыками обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях; – способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; – понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; – навыками оказания первой доврачебной помощи.
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	знать:	– основные категории и понятия безопасной жизни и безопасности жизнедеятельности; – принципы безопасности жизнедеятельности и порядок применения их в работе; – правовые, нормативно-технические и

	безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		организационные основы безопасности жизнедеятельности; - идентификацию травмирующих и вредных факторов опасных и чрезвычайно опасных ситуаций; - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов.
		уметь:	– проводить контроль параметров негативных воздействий и оценки их уровня на их соответствие нормативным требованиям; – разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности.
		владеть:	– способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях.
ПК-8	Способность 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	знать:	– общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
		уметь:	– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов
		владеть:	– принимать решения по организации процессов контроля хранения продуктов – приемами поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
ПК-9	Готовность устанавливать требования и приоритеты к	знать:	– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации

	обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях		– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
		уметь:	– применять первичные средства пожаротушения – организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций
		владеть:	– владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях – оказывать первую помощь
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	знать:	– основные категории и понятия безопасной жизни и безопасности жизнедеятельности; – принципы безопасности жизнедеятельности и порядок применения их в работе предприятия; – правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности.
		уметь:	– разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; – планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов; – планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости участвовать в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайно опасных ситуаций.
		владеть:	– навыками обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: получение целостного представления о производстве готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, изучение инновационных технологий производства готовых блюд, включающих все стадии технологического процесса от приобретения, хранения и подготовки продуктов до реализации потребителям, с целью улучшения санитарно-гигиенических параметров, повышения экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания. Получение знаний о физико-химических, бактериологических и микробиологических процессах, протекающих на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации готовой продукции с целью увеличения сроков хранения, максимального сохранения показателей качества и пищевой ценности готовых блюд.

Задачи:

1) освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителей;
2) изучение технологических процессов производства продукции общественного питания;
3) освоение приемов организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств;
4) определение возможности применения приобретаемых знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	знать:	– самостоятельно изучать сущность теории переработки растительного сырья на продукты общественного питания
		уметь:	– самостоятельно анализировать и определять узкие места технологии производства кулинарных блюд
		владеть:	– самостоятельной разработкой мероприятий по улучшению качества кулинарных блюд
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	знать:	– сущность технологической переработки растительного сырья на продукты общественного питания
		уметь:	– анализировать и определять узкие места технологических процессов

	процессов производства продукции питания различного назначения		переработки растительного сырья на продукты общественного питания
		владеть:	– разработкой мероприятий по улучшению технологических процессов производства продуктов общественного питания

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

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачи:

1) дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
2) ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
3) изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
4) выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
5) обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
6) обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знанийобучающихся и выработки навыков саморазвития;
7) приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знать:	типы предприятий общественного питания, рациональную схему размещения их сети; состояние и тенденции развития массового питания за рубежом; организацию складского, тарного хозяйства, организацию производства продукции на предприятиях общественного питания;
		уметь:	организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально-технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания, обеспечить рациональную организацию труда, прогрессивной технологии и техники
		владеть:	анализом деятельности предприятий общественного питания с целью

			выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	знать:	основы рациональной организации труда и организации работы всех производственных цехов и раздачи, пути улучшения качества выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания
		уметь:	использовать базовые знания в области технологии - составление меню, выполнение расчетов сырья, составление производственной программы группы складских помещений и производственных цехов предприятий общественного питания
		владеть:	основными понятиями, терминами и определениями в области организации производства, организации снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	знать:	научную организацию труда, нормирование труда на предприятиях питания
		уметь:	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
		владеть:	методами разработки производственной программы для цехов и способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-10	Способность 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	знать:	организацию обслуживания на предприятиях общественного питания
		уметь:	рассчитать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
		владеть:	методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции

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

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: подготовка студентов к решению вопросов, связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.

Задачи:

1) изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств;
2) изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;
3) изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии;
4) разработка проектов технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знать:	– основы теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств, методы расчета процессов и основных параметров аппаратов;
		уметь:	– проводить сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных технологических процессов, выполнять эскизы и чертежи основных аппаратов и их отдельных узлов;
		владеть:	– методами расчета аппаратуры для проведения гидромеханических процессов;
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств	знать:	– основные понятия о подобии процессов переноса количества движения, тепла и массы, а также основные критерии гидромеханического, теплового и диффузионного подобия;
		уметь:	– проводить теоретические и

	сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		экспериментальные исследования, находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств, выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса;
		владеть:	– умением подобрать необходимую аппаратуру для проведения тепловых процессов;
ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	знать:	– методы экономической и технической оценки процессов и аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности и эффективности; – принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов
		уметь:	– выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию технологических процессов и аппаратов, рассчитывать и проектировать основные процессы и аппараты пищевой технологии; – пользоваться техническими условиями и стандартами на технологические процессы и аппараты;
		владеть:	– методикой технологического расчета аппаратуры для проведения массообменных процессов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: подготовка студентов к решению вопросов, связанных с эксплуатацией оборудования и соблюдением техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.

Задачи:

1) изучение и анализ закономерностей протекания основных технологических процессов;
2) изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;
3) изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых видов оборудования;
4) разработка проектов размещения оборудования в цехах предприятий общественного питания с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знать:	– особенности размещения технологического оборудования в цехах при проектировании предприятий питания
		уметь:	– осуществлять выбор оборудования для компоновки цехов различного назначения, выбирать схему расположения оборудования в помещении
		владеть:	– навыками размещения оборудования в цехах различных классов предприятий питания при составлении проектов
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	знать:	– особенности составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов
		уметь:	– проводить анализ готовых проектов предприятий питания и обосновывать принятие нестандартных решений
		владеть:	– навыками составления проектов по планировке и оснащению предприятий питания.

ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	знать:	– основные пакеты компьютерных программ для проектирования и расчета предприятий питания
		уметь:	– составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
		владеть:	– навыками чтения чертежей (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знать:	– прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования
		уметь:	– находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятии отрасли
		владеть:	– современными информационными технологиями

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Физиология питания» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: дать будущим специалистам тот объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области физиологии человека и рационального, оптимального и специального питания, которые позволят ему в последующем сознательно и целенаправленно осваивать конкретные дисциплины.

Задачи:

1) приобретение студентами современных знаний в области анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения человека, регуляторных механизмов поддержания его гомеостаза, а также тех необходимых сведений о питании человека, на базе которых строится и развивается технология производства продуктов специального назначения и общественного питания;
2) способствовать формированию у студентов физиологического мышления в отношении роли пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания его здоровья, снижения риска возникновения заболеваний, возможной замены традиционных фармакологических препаратов специально подобранными пищевыми продуктами при лечении больного человека.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	знать:	– суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
		уметь:	– проводить анализ причин возникновения пищевых отравлений на предприятиях питания;
		владеть:	– умением определять биохимические и микробиологические процессы, лежащие в основе изменения пищевых веществ при их тепловой, холодильной и механической обработке и хранении.
ПК-24	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знать:	– анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека, микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека;
		уметь:	– использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для

			различных групп населения;
		владеть:	– основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для продуктов питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Экономический анализ на предприятиях общественного питания» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономического анализа хозяйственной деятельности предприятия общественного питания путем изучения совокупности факторов производства, раскрывающих проблемы функционирования предприятия в рыночных условиях; содержания и способов решения экономических проблем предприятия; системы показателей и методов их определения; экономического содержания всех направлений деятельности предприятия и оценки их результатов, а также получение системного представления о современных методах экономических исследований финансово-хозяйственной деятельности предприятия для достижения положительного результата.

Задачи:

1. Изучение методологии экономического анализа как основы комплексного анализа производственно-финансового деятельности организации.
2. Изучение основ экономического анализа финансово-хозяйственной деятельности.
3. Изучение проблем функционирования предприятия общественного питания в условиях рыночных отношений.
4. Развитие практических навыков решения вопросов формирования и использования всех видов ресурсов, производства и реализации готовой продукции, оценки эффективности функционирования предприятия общественного питания.
5. Обоснование текущих и перспективных планов.
6. Определение резервов повышения эффективности производства.
7. Определение финансового состояния организации.
8. Определение тенденций развития объекта анализа.
9. Оценка эффективных направлений инновационного развития организации.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	знать:	– базовые экономические категории; – теоретические основы и закономерности функционирования экономики; – экономические функции государства и его роль в согласовании долгосрочных и краткосрочных экономических интересов общества; – фундаментальные законы функционирования экономики.
		уметь:	– использовать экономические знания для понимания движущих сил и закономерностей экономического процесса;

			– применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории в соответствии с требуемой ситуацией; – предлагать способы решения проблем экономического характера и оценивать ожидаемые результаты; – использовать источники экономической информации; – выявлять проблемы экономического характера на основе законов функционирования экономики.
		владеть:	– современными методами сбора данных для анализа социально – экономических процессов; – методикой микроэкономического и макроэкономического анализа.
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знать:	– классификацию и принципы работы технологического оборудования; – инновационные технологии в производстве продуктов питания.
		уметь:	– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы – технологического оборудования; – оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
		владеть:	– методами расчета оборудования и производственных мощностей.
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	знать:	– принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия; – основы бухгалтерского учета и налоговой системы.
		уметь:	– использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; – функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.
		владеть:	– методами мониторинга и анализа финансового состояние предприятия питания; – навыками принятия управленческих решений.
ПК-16	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и	знать:	– бизнес-планирование и экономику предприятий питания.
		уметь:	– планировать объем производства предприятий питания; – проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции

	риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов		питания.
		владеть:	– методами планирования, экономического анализа, финансового аудита
ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	знать:	– принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия; – основы бухгалтерского учета и налоговой системы.
		уметь:	– использовать полученные знания для оценки финансового состояние предприятия питания.
		владеть:	– методами мониторинга и анализа финансового состояние предприятия питания.
ПК-23	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знать:	– основы психологии и деловых отношений; – основы организации производства и управления; – теорию и практику управления человеческими ресурсами.
		уметь:	– проявлять лидерские качества; – формировать профессиональную команду.
		владеть:	– современными методами управления и организации производства; – специальными приемами и инструментами руководителя для управления ситуацией и коллективом работников; – приемами лидерского поведения в группе; – навыками комплексной оценки эффективности кадровых решений; – способностью к командной работе в коллективе.
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	знать:	– основы индустрии питания и гостеприимства; – основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макроуровне.
		уметь:	на практике организовать сбор и предварительный анализ информации, оценить ее качество; – осуществлять расчеты технико- – экономических показателей предприятия.
		владеть:	– методологией поиска и использования информации для решения профессиональных задач;

			– основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации; – практическими навыками работы с компьютером; – современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование компетенций обучающегося в области современного состояния и развития отрасли общественного питания, изучение возможных источников, компонентов, факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Задачи:

1) изучение нормативных документов по контролю безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья;
2) изучение современных методов оценки и анализа качества пищевых продуктов.
3) формирование представлений о разработке и реализации мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
4) изучение технологии организации и осуществления входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
5) приобретение опыта проведения стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров, применения методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
6) ознакомление с оценкой условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков, организацией системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
7) выяснение технологии проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
8) освоение метода анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-24	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знать:	– классификацию чужеродных веществ и пути их поступления в продукты; – краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ; – методы аналитического контроля загрязняющих веществ
		уметь:	– оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения; – проводить анализ пищевых продуктов

			на показатели безопасности
		владеть:	– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – оптимальными и рациональными технологическими режимами хранения сырья и продукции; – методиками заполнения учетной и отчетной документации
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	знать:	– постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по технологической подготовке производства, по безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; – технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; виды брака и способы его предупреждения
		уметь:	– оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения; – разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства и продукции
		владеть:	– методами осуществления технологического контроля, разработки технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства; – методиками заполнения учетной и отчетной документации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

Дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

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

Задачи:

1. Понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.
2. Знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни.
3. Формировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями.
4. Овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности.
5. Овладеть средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов.
6. Применять знания о физической культуре и спорте в процессе учебной и внеучебной деятельности, в быту, на отдыхе.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	знать:	– научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни; – факторы, определяющие здоровье человека, понятие здорового образа жизни и его составляющие; – методические основы физического воспитания, основы самосовершенствования физических качеств и свойств личности; основные требования к уровню его психофизической подготовки к конкретной профессиональной деятельности; влияние условий и характера труда специалиста на выбор содержания производственной физической культуры, направленного на повышение производительности труда.
		уметь:	– использовать теоретико-методические знания по применению разнообразных средств

			физической культуры для приобретения индивидуального практического опыта и организации коллективной спортивной деятельности; – придерживаться здорового образа жизни; – самостоятельно поддерживать и развивать основные физические качества в процессе занятий физическими упражнениями; осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды.
		владеть:	– средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов. – методиками и методами самодиагностики, самооценки, средствами оздоровления для самокоррекции здоровья различными формами двигательной деятельности, удовлетворяющими потребности человека в рациональном использовании свободного времени; – методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических упражнений для укрепления здоровья; здоровьесберегающими технологиями.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина «Основы учебной деятельности» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование готовности первокурсников к самостоятельной организации учебно-познавательной деятельности, необходимой для успешной адаптации в информационно-образовательной среде вуза.

Задачи:

1) обеспечить освоение учащимися основных познавательных практик, применительно к различным формам учебной работы в вузе;
2) способствовать формированию умений и навыков самоорганизации и самоуправления учебной деятельности студентов;
3) обучить приемам эффективного представления результатов интеллектуального труда;
4) обучить основам проектирования в социальной среде;
5) сформировать представление о реализации компетентностного подхода в образовательной траектории.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	знать:	- основы современной культуры самоорганизации учебной деятельности: - суть компетентностного подхода в образовательном процессе; - составляющие процесса планирования;
		уметь:	- определять цели познавательной деятельности и находить оптимальные пути к достижению поставленной цели; - проектировать компетентностно ориентированную образовательную траекторию; - выявлять и фиксировать условия, необходимые для своего развития, повышения квалификации и мастерства; - представлять и оценивать полученные результаты; - самостоятельно организовывать свою учебную деятельность;
		владеть:	техниками планирования деятельности; - техникой построения образовательной траектории; - навыками самопрезентации.
ОПК-1	Способность решать стандартные задачи профессиональной	знать:	- значение информации для организации деятельности; - способы рационального поиска и фиксации

	деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности		информации; - основы современных технологий обработки и представления информации;
		уметь:	- отделить существенную информацию, представленную данными, от несущественной; - представить существенную информацию в виде, наиболее удобном для восприятия человеком;
		владеть:	- приемами поиска и обработки информации; - навыками работы с программными средствами общего назначения (Word, PowerPoint).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: подготовка специалиста, владеющего современными информационными технологиями в объеме, требуемом для эффективного выполнения профессиональных функций.

Задачи:

1. Дать целостное представление об информационных технологиях и их роли в развитии общества.
2. Раскрыть суть и возможности технических и программных средств.
3. Сформировать понимание – с какой целью и каким образом можно использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
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	знать:	- способы получения информации с использованием аппаратно-программных комплексов; - аппаратно-программные комплексы ввода, хранения и извлечения информации из баз данных; - аппаратно-программные комплексы информационно-справочных систем; - технические и программные средства реализации информационных технологий
		уметь:	- использовать информационно-поисковые системы для нахождения нужной информации; - использовать компьютерную графику при подготовке и оформлении конструкторской документации; - оперативно осуществлять поиск необходимой информации, используя поисковые серверы в Интернет
		владеть:	- навыками использования в профессиональной деятельности средств поиска и обмена информацией в современных локальных, корпоративных и глобальных (Internet) компьютерных сетях; - методами получения, хранения, обработки, передачи информации;

			- навыками работы с информацией из различных источников для решения профессиональных задач; - навыками формирования собственных баз данных с информацией необходимой в профессиональной деятельности
ПК-2	Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	знать:	- основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; - основные пакеты прикладных программ, облегчающие выполнение инженерных расчётов; - аппаратно-программные комплексы информационно-справочных систем; - технические и программные средства реализации информационных технологий
		уметь:	- использовать современные информационные технологии в своей профессиональной области; - использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач
		владеть:	- навыками использования в профессиональной деятельности средств поиска и обмена информацией в современных локальных, корпоративных и глобальных (Internet) компьютерных сетях; - навыками выполнения расчётов с использованием аппаратно-программных комплексов; - навыками формирования собственных баз данных с информацией необходимой в профессиональной деятельности; - навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения конкретных расчётов, подготовки исходных данных, расчётов и анализа специфических для сфер деятельности показателей на основе типовых методов и методик

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА»

Дисциплина «Инженерная и компьютерная графика» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: приобретение навыков работы с графическими системами проектирования, приобретения умений в области создания и чтения графической документации, позволяющие изучать другие графические системы и_необходимых в последующей инженерной деятельности.

Задачи:

1) формирование у студентов представления о графических системах, о машинном представлении и создании объектов.
2) умение ориентироваться в области компьютерного моделирования и проектирования плоских и объемных моделей.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
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	знать:	- способы графического решения задач геометрического характера; теорию построения чертежа; правила выполнения чертежей деталей, сборочных чертежей и чертежей общего вида
		уметь:	- классифицировать графические системы по их назначению, применять графические системы на практике, использовать графические системы для решения инженерных задач
		владеть:	- выполнением чертежей деталей и сборочных единиц; подключением графических устройств к базовому компьютеру
ПК-2	Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных	знать:	- представление о геометрической модели проектируемого объекта, понятия векторной и растровой компьютерной графики, принципы работы основных устройств ввода и вывода графической информации, базовые алгоритмы обработки графической информации, способы её создания, сжатия и хранения
		уметь:	- выражать свои идеи с помощью плоских изображений, построение которых основано на методе проекций, т.е. владеть правилами построения двумерных изображений трехмерных предметов (изделий) и уметь воссоздать по изображениям на чертеже форму

	программ для расчета технологических параметров оборудования		предмета
		владеть:	- современными способами решения на чертежах основных метрических и позиционных задач; - методами построения эскизов, чертежей стандартных деталей, разъемных и неразъемных соединений деталей и сборочных единиц

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета и калькуляции на предприятиях общественного питания» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков организации работы по созданию и ведению систем бухгалтерского учета на предприятии, разработки материалов для принятия управленческих решений и предоставления их руководству.

Задачи:

1) формирование знаний о функциях и предназначении бухгалтерского финансового учета, принципах его организации и ведения в организациях, основах законодательного и нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации, экономико-правовой логике записей на счетах бухгалтерского учета, принципах, методах и формах документирования хозяйственных операций;
2) формирование умений правильно понимать, классифицировать, оценивать и систематизировать в бухгалтерских отчетах отдельные хозяйственные операции в соответствии с их экономическим содержанием, оформлять бухгалтерские записи в первичных документах и бухгалтерских регистрах;
3) усвоение способов формирования системы бухгалтерского учета в организации, места и роли бухгалтера в системе управления финансами организации;
4) формирование представления о прогрессивных формах и методах ведения бухгалтерского учета в организациях (системы сбора, обработки, подготовки информации);
5) использование данных бухгалтерского учета для принятия обоснованных управленческих решений;
6) формирование навыков составления смет и калькуляций на предприятиях общественного питания.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	знать:	– базовые экономические категории; – теоретические основы и закономерности функционирования экономики; – экономические функции государства и его роль в согласовании долгосрочных и краткосрочных экономических интересов общества; – фундаментальные законы функционирования экономики.
		уметь:	– использовать экономические знания для понимания движущих сил и закономерностей экономического процесса;

			– применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории в соответствии с требуемой ситуацией; – предлагать способы решения проблем экономического характера и оценивать ожидаемые результаты; – использовать источники экономической информации – выявлять проблемы экономического характера на основе законов функционирования экономики.
		владеть:	– современными методами сбора данных для анализа социально – экономических процессов; – методикой микроэкономического и макроэкономического анализа.
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	знать:	– принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия; – основы бухгалтерского учета и налоговой системы.
		уметь:	– использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; – функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.
		владеть:	– методами мониторинга и анализа финансового состояние предприятия питания; – навыками принятия управленческих решений.
ПК-16	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	знать:	– основы бухгалтерского учета и аудита предприятий питания.
		уметь:	– планировать объем производства предприятий питания; – проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; – составлять сметы затрат на изготовление продуктов питания ;и калькуляции блюд.
		владеть:	– методами планирования, экономического анализа, финансового аудита.
ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности	знать:	– принципы учета и оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия; – основы бухгалтерского учета и налоговой системы.
		уметь:	– использовать полученные знания для

	предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия		оценки финансового состояние предприятия питания.
		владеть:	– методами мониторинга и анализа финансового состояние предприятия питания.
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	знать:	– роль бухгалтерского учета в системе управления; – методики работы с документами от оформления первичных документов до составления регламентированной отчетности; – содержание и структуру бухгалтерского баланса, его аналитические возможности; – понятие доходов, расходов и финансового результата.
		уметь:	– осуществлять расчеты технико-экономических показателей предприятия; – определять финансовые результаты деятельности предприятия; – читать бухгалтерскую отчетность и на основании ее данных делать выводы о финансовом состоянии организации.
		владеть:	– современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных; – навыками учета результатов хозяйственной деятельности за отчетный период; – методами оценки результативности; – системы контроля деятельности производства.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

Дисциплина «Экология» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: изучение основ экологии, как теоретической базы для познания ключевых вопросов охраны окружающей среды и живой природы; формирование у студентов экологического мировоззрения, способствующего осуществлять в пределах их будущей профессиональной деятельности контроль состояния окружающей среды и принятие экологически обоснованных управленческих и природоохранных решений.

Задачи:

1) сформировать у студентов систему знаний в области общей экологии, умений активно использовать их в процессе всего обучения в вузе;
2) сформировать экологическое мировоззрение на основе знаний особенностей сложных живых систем;
3) воспитать экологическую культуру;
4) развить общекультурные компетенции, связанные с учебной и исследовательской деятельностью, умений анализировать результаты и обобщать их;
5) развить общекультурные компетенции, связанные с пониманием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	знать:	- экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; - экозащитную технику и технологию производства продукции общественного питания;
		уметь:	- прогнозировать последствия профессиональной деятельности с точки зрения биосферных процессов; - проводить контроль уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям;
		владеть:	- методами экологического обеспечения производства.
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых	знать:	- структуру биосферы; - экосистемы; - взаимоотношения организма и среды; - глобальные проблемы окружающей среды; - основы экологического права, профессиональной ответственности, международного сотрудничества в области окружающей среды;

	технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	уметь:	- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий;
		владеть:	- методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: ознакомление студентов с основами метрологии, стандартизации и сертификации; формирование у студентов знаний, умений и компетенций, необходимых для решения задач, связанных с измерениями и метрологическим обеспечением, применением стандартов и технических регламентов, сертификацией продукции, услуг и систем качества в сфере профессиональной деятельности.

Задачи:

1) подготовка студентов к ведению деятельности в области обеспечения единства измерений;
2) освоение студентами правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продуктов и услуг;
3) изучение основ сертификации продукции, услуг и систем качества.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	– роль метрологии, стандартизации и сертификации в обеспечении качества продукции и услуг; – виды, метрологические характеристики и классы точности средств измерений; – классификацию погрешностей измерений;
		уметь:	– использовать основные положения метрологии, стандартизации и сертификации в профессиональной деятельности; – нормировать точность средств измерений;
		владеть:	– навыками планирования и организации работ в области метрологического обеспечения, стандартизации и подтверждения соответствия продукции и услуг;
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники	знать:	– основные понятия метрологии, стандартизации и сертификации;
		уметь:	– работать с контрольно-измерительным оборудованием;
		владеть:	– практическими навыками разработки нормативной и технологической документации для технологического

	безопасности разных классов предприятий питания		оборудования
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать:	– алгоритмы обработки многократных измерений; – организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения;
		уметь:	– проводить обработку результатов измерений; – выбирать средства измерений;
		владеть:	– навыками организации деятельности предприятия при прохождении государственного контроля (надзора), подтверждении соответствия
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	знать:	– основные положения законов РФ «Об обеспечении единства измерений», «О техническом регулировании»; – основы взаимозаменяемости; – виды и категории стандартов, межотраслевые системы стандартов; – порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов, стандартов и другой нормативно-технической документации; – методические основы стандартизации; – формы подтверждения соответствия, системы и схемы сертификации; – правила и порядок проведения сертификации продукции, услуг и систем качества;
		уметь:	– разрабатывать проекты нормативных документов; – применять нормативные документы по стандартизации; – выбирать схемы сертификации.
		владеть:	– навыками управления технической и другой нормативной документацией в организации.

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

Дисциплина «Безопасность сырья и продуктов питания» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование компетенций, обучающихся в области теоретических и практических знаний по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Задачи:

1) изучить нормативные документы по контролю безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья и продуктов питания;
2) изучение способов детоксикации вредных веществ в продовольственном сырье и продуктах питания;
3) овладеть схемой проведения испытаний при оценке безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в производственных лабораториях;
4) овладеть методами химико-экологического анализа, позволяющего проводить экспертную оценку качества продовольственного сырья и продуктов питания.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	- основные факторы, влияющие на качество и безопасность выпускаемой продукции.
		уметь:	- оценивать условия труда с позиции качества и безопасности выпускаемой продукции.
		владеть:	- методами предотвращения и снижения влияния различных факторов на качество и безопасность выпускаемой продукции.
ПК-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 учетом экологических последствий их применения	знать:	- технологию производства продукции общественного питания, отвечающей всем критериям качества и безопасности.
		уметь:	- уметь: подбирать наиболее оптимальные с точки зрения безопасности и качества выпускаемой продукции технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты.
		владеть:	- навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕПЛОТЕХНИКА»

Дисциплина «Теплотехника» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов знаний и умений в области теплотехники, создание базы для освоения профильных дисциплин специальности.

Задачи:

1) обучение будущего специалиста методам расчета и анализа процессов преобразования теплоты и работы в тепловых машинах;
2) обучение методам расчета температурных полей и тепловых потоков;
3) обучение основам математического моделирования термодинамических процессов в различных системах.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знать:	- основные законы энергетических преобразований в проточных системах; - основы теории прямых и обратных циклов;
		уметь:	- проводить теплотехнические расчеты для процессов, протекающих в технологическом оборудовании пищевой промышленности. - использовать ЭВМ при проведении теплотехнических, технологических и инженерных расчётов.
		владеть:	- методами теоретического и экспериментального исследования.
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	знать:	- характеристики газов, водяного пара и влажного воздуха.
		уметь:	- рассчитывать термодинамические процессы, прямые и обратные циклы, - рассчитывать параметры и КПД циклов;
		владеть:	- методами, необходимыми для повышения мер безопасности

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

Дисциплина «Электротехника и электроника» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: овладение студентами действенными знаниями о сущности процессов в электротехнических и электронных устройствах, направленными на приобретение ими значимого опыта индивидуальной и совместной деятельности при решении задач, в том числе, с использованием электронных образовательных изданий и ресурсов; теоретическая и практическая подготовка бакалавров в области электротехники и электроники в такой степени, чтобы они могли грамотно выбирать необходимые электротехнические, электронные и электроизмерительные приборы и устройства, уметь их правильно эксплуатировать и составлять совместно с инженерами-электриками технические задания на модернизацию технологического оборудования.

Задачи:

1) формирование у студентов научного мышления, правильного понимания границ применимости различных электромагнитных законов, теорий, и владения методами оценки степени достоверности результатов, полученных с помощью экспериментальных и математических методов исследования на моделях электротехнических и электронных устройств;
2) выработка у студентов владения инженерными приемами и навыками решения конкретных задач электротехники и электроники, которые помогут в дальнейшем в решении инженерных задач по выбранному профилю подготовки;
3) создание у студентов достаточной подготовки в области электротехники и электроники, которая позволит в дальнейшем осуществить специалиацию по выбранному профилю и направлению подготовки.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знать:	– принципы функционирования, свойства, области применения и потенциальные возможности основных электротехнических устройств (машин и аппаратов), электронных приборов и узлов, электроизмерительных приборов.
		уметь:	– экспериментальным способом и на основе паспортных (каталожных) данных определять параметры и характеристики типовых электротехнических и электронных устройств;
		владеть:	– навыками планирования и практического выполнения действий, составляющих указанные умения, навыков моделирования объектов и электромагнитных процессов с использованием современных

			вычислительных средств.
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	знать:	– основные понятия, представления, законы электротехники и электроники и границы их применимости;
		уметь:	– грамотно выбирать и применять в своей работе электронные приборы и узлы, электротехнические и электронные устройства и аппараты
		владеть:	– навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ, КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Дисциплина «Технология мучных, кульнарных и кондитерских изделий» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: освоение теоретических знаний о свойствах пищевого сырья для производства мучных и кондитерских изделий, ассортимента мучных кондитерских изделий, особенностей технологических приемов и способов, протекающих при кулинарной обработке, приобретение умений их применять на практике или в ситуациях, имитирующих эту деятельность, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций необходимых выпускнику.

Задачи:

1) сформировать представление об обеспечении качества и безопасности мучных и кондитерских изделий;
2) усвоить требования к выпуску кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.;
3) ознакомиться с методами обеспечения хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимых аромата, вкуса, внешнего вида;
4) сформировать представление о способах снижения отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов; использование малоотходных и безотходных технологий;
5) ознакомиться с технологиями максимальной механизации и автоматизации производственных процессов, способами сокращения затрат ручного труда, энергии, материалов, направлениями индустриализации процессов производства мучных кондитерских изделий.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	- классификацию мучных кондитерских изделий предприятий общественного питания; - технологию и ассортимент мучных кондитерских изделий; - структуру и содержание основной нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания различных форм собственности;
		уметь:	- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества пищевого сырья; - свободно ориентироваться в нормативной документации действующей в общественном питании;
		владеть:	- технологиями и техниками измерения основных параметров технологических

			процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - практическими навыками разработки аппаратно-технологических схем производства мучных кондитерских изделий.
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать:	- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания; - физико-химические процессы при производстве мучных кондитерских изделий; - изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке;
		уметь:	- провести расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составление рецептур мучных кондитерских изделий; - применить практические навыки производства кулинарной продукции; - применять технологические способы и приемы приготовления ассортимента мучных кондитерских изделий на практике.
		владеть:	- основными профессиональными навыками технологии приготовления мучных кондитерских изделий; - навыками приготовления мучных, кулинарных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными, техническим, технологическими требованиями.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ»

Дисциплина «Профессиональная этика и этикет» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области психологии и этики профессиональной деятельности. Профессиональная деятельность со всеми социально-психологическими связями и отношениями в группах обеспечивает формирование у работника общественного питания фундаментальных способностей - сознания, мышления, культуры речи, рефлексии, понимания другого, сотрудничества и взаимопомощи.

Задачи:

1) освоение сущностных характеристик и постулатов профессиональной деятельности
2) формирование умений конструктивного и эффективного профессионального взаимодействия;
3) развитие личностно-профессиональных качеств студентов, отражающих профессиональную культуру технолога.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	знать:	– особенности коммуникаций на русском и иностранных языках в основе речевой профессиональной культуры
		уметь:	– практически применять знания о методах межличностного и межкультурного взаимодействия
		владеть:	– методами межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	– особенности взаимодействия в профессиональной среде, – основы речевой профессиональной культуры
		уметь:	– практически применять знания о психических процессах и состояниях в профессиональной деятельности;
		владеть:	– механизмами этического взаимодействия с субъектами процесса
ОПК-5	Владение основами профессиональной этики и речевой культуры	знать:	– общие понятия о психических процессах и состояниях;
		уметь:	– руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества, применять разнообразные способы речевого взаимодействия в педагогической сфере – применять адекватные способы

			педагогического взаимодействия в учебно-воспитательном процессе
		владеть:	– механизмами профессиональной речевой культуры, способами конструктивного культурного взаимодействия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКАЯ КУХНЯ»

Дисциплина «Русская кухня» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель – овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной русской кухни.

Задачи:

1) получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
2) ознакомление студентов с рецептурой и технологией приготовления забытых блюд русской кухни;
3) освоение технологии приготовления блюд русской кухни, подаваемых в современных ресторанах.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать:	особенности приготовления блюд русской национальной кухни
		уметь:	выделять основные места технологии блюд русской кухни, влияющие на ее эффективность
		владеть:	методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	знать:	особенности свойств сырья, используемого в приготовлении блюд русской кухни
		уметь:	осуществлять организацию технологического процесса производства блюд русской кухни, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья.
		владеть:	методами контроля производства блюд русской кухни на предприятиях общественного питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Санитария и гигиена общественного питания» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: подготовить специалиста общественного питания по вопросам санитарии и гигиены питания, сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Задачи:

1) ознакомить студентов с функциями и методами работы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и санитарным законодательством;
2) изучить гигиенической характеристики и санитарные требования к факторам внешней среды;
3) сформировать гигиенический подход в решении задач проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания, содержания предприятия и оборудования;
4) изучить соблюдение санитарных правил транспортировки, приемки, хранения пищевой продукции и ее реализации;
5) сформировать понятия о валеологической культуре и развития валеологического мышления, четкого понимания сущности здоровья, здорового образа жизни.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	– правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции.
		уметь:	– анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья.
		владеть:	– методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции.
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	знать:	– правила техники безопасности и охраны труда, производственной санитарии и гигиены
		уметь:	– оценивать условия труда на рабочем месте предприятий питания с позиции санитарии и гигиены.
		владеть:	– методами предотвращения несчастных случаев на производстве, вызванных несоблюдением санитарно-гигиенических требований к производству.
ПК-6	Способность	знать:	– нормативные документы в

	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		области санитарно-гигиенических требований к производству продуктов питания и оказываемым услугам;
		уметь:	– применять требования нормативных документов для производства продукции высокого качества и организовывать документооборот в области санитарного контроля в условиях предприятия;
		владеть:	– навыками составления документации в области санитарии и гигиены.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель – формирование необходимых теоретических и практических знаний по организации и методике разработки проектов предприятий общественного питания, по разработке проектной документации на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания, подготовка к выполнению выпускной квалификационной работе.

Задачи:

1) ознакомление студентов с основными этапами разработки проектной документации, составом и содержанием проекта;
2) сформировать представление о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий;
3) научить выполнять технологические расчеты, планированию отдельных цехов и здания в целом;
4) привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом;
5) привить навыки работы с графическими редакторами в рамках разработки компоновочных решений предприятий и выполнения графической части дипломных проектов.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	знать:	особенности размещения технологического оборудования в цехах при проектировании предприятий питания.
		уметь:	– осуществлять выбор оборудования для компоновки цехов различного назначения, выбирать схему расположения оборудования в помещении.
		владеть:	навыками размещения оборудования в цехах различных классов предприятий питания при составлении проектов.
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования,	знать:	– особенности составления проектов предприятий питания, современные нормативные акты, регламентирующие качество проектов.
		уметь:	– проводить анализ готовых проектов предприятий питания и обосновывать принятие нестандартных

	участвовать в планировке и оснащении предприятий питания		решений.
		владеть:	– навыками составления проектов по планировке и оснащению предприятий питания.
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	знать:	– основные пакеты компьютерных программ для проектирования и расчета предприятий питания
		уметь:	составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
		владеть:	– навыками чтения чертежей (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов)
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	знать:	– основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания
		уметь:	– технически грамотно выполнять технологические расчеты, разрабатывать производственную программу предприятия и отдельных цехов;
		владеть:	– навыками поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлением технического задания на проектирование предприятия питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Технология и организация специальных видов питания» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: приобретение студентом необходимых знаний по лечебному (диетическому) и лечебно-профилактическому питанию для осуществления деятельности в области общественного питания.

Задачи:

1) научить студентов
- классификации, ассортименту продуктов специального назначения для диетического и лечебного питания;
- технологическим процессам приготовления блюд, холодных закусок и напитков с учетом назначаемых диет, ограничивающих в пищевом рационе химические, механические и термических раздражителей желудка;

2) сформировать представление
- о требованиях к качеству и безопасности кулинарной продукции, предназначенной для диетического и лечебного питания;
- учете вкусовых привычек, сложившихся традициях питания при назначении диетического и лечебного питания;
- учет при организации диетического и лечебного питания общих действий различных продуктов и блюд на организм, на обмен веществ и местное влияние их на органы пищеварения;
- особенностях технологии приготовления кулинарной продукции для диетического и лечебного питания с учетом профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей, назначающих в соответствии с характером стадий болезни, особенностями ее течения, наличием осложнений сопутствующих заболевание.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать:	существующие виды и особенности специального питания.
		уметь:	разрабатывать технологию производства специальных видов питания с использованием новейшего оборудования.
		владеть:	технологией производства специальных видов питания.
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения	знать:	особенности технологии производства специальных видов питания.
		уметь:	подбирать наиболее оптимальные с точки зрения требований, предъявляемых к специализированному питанию, технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и

	при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		инструменты.
		владеть:	навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания.
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знать:	принципы производства и нормативные документы, касающиеся специальных видов питания.
		уметь:	внедрять новейшие научно-технические достижения в технологию производства специальных видов питания.
		владеть:	навыками поиска и анализа информации в сфере специализированного питания и составлять документацию на него.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ»

Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, экспериментально-исследовательской и организационно-управленческой деятельности, связанной с использованием в пищевой промышленности пищевых и биологически активных добавок.

Задачи:

1) Ознакомить студентов с классификацией технологических добавок и улучшителей производства продуктов питания.
2) Сформировать представление о теоретических и практических знаниях по основным классам технологических добавок и улучшителей, используемых в пищевой промышленности, метаболизме веществ, используемых в качестве добавок и их токсическом действии.
3) Формировать умение осуществлять процедуры санитарно-гигиенической и токсикологической оценки безопасности, стандартизации и сертификации добавок и улучшителей.
4) Характеристики и области применения, способы внесения и эффективность использования основных добавок и улучшителей в производстве продуктов питания.
5) Способствовать овладению методами технохимического контроля и определения добавок и улучшителей в продуктах питания.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать:	- классификацию и свойства технологических добавок и улучшителей продуктов питания, используемых в пищевой промышленности; - метаболизм веществ, используемых в качестве добавок и их токсическое действие; - роль технологических добавок и улучшителей в питании человека;
		уметь:	- ориентироваться в научной и технической литературе по тематике дисциплины; - критически осмысливать и анализировать применение технологических добавок и улучшителей для производства продуктов питания; - определять технологические добавки и улучшители в продуктах питания;
		владеть:	- навыками и методами технохимического контроля и

			определения добавок и улучшителей в продуктах питания.
ПК-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 учетом экологических последствий их применения	знать:	- процедуры санитарно-гигиенической и токсикологической оценки безопасности; - стандартизацию и сертификацию добавок и улучшителей; - характеристики и области применения, способы внесения и эффективность использования основных добавок и улучшителей производства продуктов питания;
		уметь:	- объяснить назначение каждой пищевой добавки, присутствующей в конкретном продукте; - подобрать наиболее адекватные пищевые добавки для улучшения качества конкретного продукта;
		владеть:	- навыками и методами технохимического контроля и определения добавок и улучшителей в продуктах питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ПРАВОСЛАВНОЕ ВЕРОУЧЕНИЕ»

Дисциплина «Введение в православное вероучение» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у слушателей систематических представлений об основах христианского вероучения.

Задачи: изучение дисциплины «Введение в православное вероучение» призвано дать студенту:

1) представление о неразрывном единстве вероучительных положений Православия и подлинной духовной жизни христианина;
2) систематическое знакомство с православными догматами, с содержанием догматического учения Православной Церкви;
3) представление о содержании основных понятий и терминов православной догматической науки;
4) навык интерпретации основных вероучительных положений, содержащихся в Никео-Константинопольском Символе веры;
5) понимание взаимосвязи православного вероучения со Священным Писанием, видение единства между существующим ныне православным догматическим учением и учением, содержащимся в Священном Писании Ветхого и Нового Завета.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	– содержание и мировоззренческое значение основы христианского вероучения
		уметь:	– выделять этапы библейской истории, анализировать поступки людей, мотивы поведения с точки зрения религиозного учения соотносить вероучительные аспекты православия с ценностями современной цивилизации; – использовать основы христианского вероучения для выработки форм высоконравственного отношения к природе, обществу и самому себе
		владеть:	– терминологией христианского вероучения; – навыками анализа реалий современной цивилизации с вероучительными положениями

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИБЛЕИСТИКА (СВЯЩЕННОЕ ПИСАНИЕ ВЕТХОГО ЗАВЕТА)»

Дисциплина «Библеистика (Священное Писание Ветхого Завета)» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у слушателей систематических представлений о библейских основах христианского вероучения, помочь выявлению ценностной системы Священного Писания и продемонстрировать возможности ее использования в качестве основы для анализа и оценки явлений личной и общественной жизни.

Задачи:

1) представление о самом Священном Писании, как Божественном Откровении;
2) общее знакомство с содержанием;
3) общее знакомство со способами толкования;
4) понимание связи Ветхого и Нового Заветов;
5) умение грамотного использования цитат из Священного Писания для обоснования той или иной позиции;
6) понимание взаимосвязи православного вероучения со Священным Писанием.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	– содержание и мировоззренческое значение основы христианского вероучения
		уметь:	– выделять этапы библейской истории, анализировать поступки людей, мотивы поведения с точки зрения религиозного учения – соотносить вероучительные аспекты православия с ценностями современной цивилизации; – использовать основы христианского вероучения для выработки форм высоконравственного отношения к природе, обществу и самому себе
		владеть:	– терминологией христианского вероучения; – навыками анализа реалий современной цивилизации с вероучительными положениями.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИБЛЕИСТИКА (СВЯЩЕННОЕ ПИСАНИЕ НОВОГО ЗАВЕТА)»

Дисциплина «Библеистика (Священное Писание Нового Завета)» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: познакомить студентов с содержанием новозаветных текстов и способствовать появлению навыка самостоятельного изучения Писания Нового Завета в соответствии со Священным Преданием. Формирование у студентов систематических представлений о библейских основах христианского вероучения.

Задачи:

1) охарактеризовать общие и индивидуальные особенности новозаветных книг;
2) показать соотношение и взаимосвязь ветхозаветного и новозаветного Откровения, а также новозаветного учения с другими областями богословского знания;
3) привить навык толкования новозаветных текстов в свете Свящ. Предания;
4) научить ориентироваться в новозаветном тексте;
5) научить применять методы работы с библейским текстом, согласные с православной экзегетической традицией.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	содержание и мировоззренческое значение основы христианского вероучения
		уметь:	выделять этапы библейской истории, анализировать поступки людей, мотивы поведения с точки зрения религиозного учения соотносить вероучительные аспекты православия с ценностями современной цивилизации; использовать основы христианского вероучения для выработки форм высоконравственного отношения к природе, обществу и самому себе;
		владеть:	терминологией христианского вероучения; навыками анализа реалий современной цивилизации с вероучительными положениями.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ ХРИСТИАНСТВА»

Дисциплина «История христианства» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: рассмотреть христианство как важнейшую часть мирового культурно-исторического процесса, сформировать целостное представление об основных этапах развития Церкви, как православия, так и других конфессий в России и за рубежом.

Задачи:

1) Познакомить с выдающимися подвижниками, святыми и деятелями христианской Церкви на разных этапах ее существования и показать вклад в ее жизнь
2) Показать развитие церковного вероучения, искусства, литературы, богослужения
3) Изложить историю становления церковных учреждений в указанный период.
4) Ознакомить с культурно-историческим контекстом, на фоне которого развивалась история церкви на разных этапах.
5) Проследить эволюцию взаимоотношений Церкви и государства.
6) Формирование взгляда на христианскую религию как важнейшую часть культурно-исторического процесса;
7) Рссмотреть православие как культурообразующую религию в истории нашей страны;
8) Показать структуру религии и ее основные элементы, современные функции религии, ее правовое положение в государстве.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать:	место христианства, в том числе Русской Православной Церкви, в России и мире
		уметь:	выделять основные этапы истории христианства в России и мире, определять его вклад в развитие государства и общества
		владеть:	навыком определения исторического контекста этапов Христианской Церкви

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РЕЛИГИИ МИРА»

Дисциплина «Религии мира» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: рассмотреть религии как важнейшую часть мирового культурно-исторического процесса, дав представление о различных мировоззренческих позициях, знакомя с отечественной и мировой религиозной культурой, учитывая религиозную специфику России, предоставляя студентам возможность ознакомиться с вероучением, историей и этикой конфессий в соответствии с реальной численностью ее адептов.

Задачи:

1) Уяснение студентами сущности религии как феномена культуры, ее роли в истории человечества и России, различных подходов к проблеме генезиса религии;
2) Ознакомление с историей различных религий мира в их конфессиональных разновидностях;
3) Формирование взгляда на религию как важнейшую часть культурно-исторического процесса;
4) Показать структуру религии и ее основные элементы, современные функции религии, ее правовое положение в государстве.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать:	место религии в традиционных и современных обществах
		уметь:	сопоставлять отличительные черты религиозных учений
		владеть:	навыком определения исторического контекста существования религий

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХРИСТИАНСКАЯ ЭТИКА И СОЦИАЛЬНОЕ УЧЕНИЕ РУССКОЙ ПРАВОСЛАВНОЙ ЦЕРКВИ»

Дисциплина «Христианская этика и социальное учение русской Православной Церкви» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов понимания позиции Церкви по острым социальным вопросам современности через освоение слушателями теоретического материала документа «Основы социальной концепции Русской Православной Церкви».

Задачи:

1. формирование представлений о базовых положениях учения Русской Православной Церкви по вопросам церковно-государственных отношений, современным общественно значимым проблемам, вопросам нравственности;
2. понимание студентами роли и значения социального служения Русской православной церкви;
3. формирование у студентов активной личной позиции по отношению к социальным процессам современного общества;
4. дать слушателям общие представления о том, что такое «Основы социальной концепции Русской Православной Церкви», какие факторы способствовали его появлению, и какое значение он имеет в современном обществе;
5. ознакомиться с содержанием документа «Основы социальной концепции Русской Православной Церкви».

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	содержание и мировоззренческое значение основы христианского вероучения
		уметь:	выделять этапы библейской истории, анализировать поступки людей, мотивы поведения с точки зрения религиозного учения соотносить вероучительные аспекты православия с ценностями современной цивилизации; использовать основы христианского вероучения для выработки форм высоконравственного отношения к природе, обществу и самому себе.
		владеть:	терминологией христианского вероучения; навыками анализа реалий современной цивилизации с вероучительными положениями.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХОРЕОГРАФИЯ»

Дисциплина «Хореография» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: подготовка педагогов, владеющих теорией и практикой хореографии и классического танца, методологическими принципами преподавания хореографии и классического танца.

Задачи:

1. Изучение теории и методики преподавания хореографии и классического танца.
2. Формирование профессиональных педагогических умений и навыков.
3. Овладение техникой исполнения элементов хореографии и классического танца.
4. Освоение основополагающих методологических принципов преподавания хореографии.
5. Развитие исполнительского мастерства.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-8	Готовность поддерживать уровень физической подготовки, обеспечивающий полноценную деятельность	знать:	– технологию повышения уровня функциональных и двигательных способностей личности; – эстетические ценности хореографии и классического танца, значение в жизнедеятельности человека; культурное, историческое наследие; – факторы, определяющие здоровье человека, понятие здорового образа жизни и его составляющие; – принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; – методические основы физического воспитания, основы самосовершенствования физических качеств и свойств личности; основные требования к уровню его психофизической подготовки к конкретной профессиональной деятельности; влияние условий и характера труда специалиста на выбор содержания производственной физической культуры, направленного на повышение производительности

			труда
		уметь:	– использовать теоретико-методические знания по хореографии и применению для приобретения индивидуального практического опыта и организации коллективной деятельности; – оценить современное состояние хореографии и классического танца в мире; – придерживаться здорового образа жизни; – формировать мотивационно-ценностные отношения к занятиям по хореографии, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях; – самостоятельно поддерживать и развивать основные физические качества в процессе занятий физическими упражнениями; – осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды
		владеть:	– системой теоретических и практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья; – современными понятиями в области хореографии; – методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха. – средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов. – методиками и методами самодиагностики, самооценки, средствами оздоровления для самокоррекции здоровья различными

			формами двигательной деятельности, удовлетворяющими потребности человека в рациональном использовании свободного времени.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРИКЛАДНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Дисциплина «Прикладная физическая культура» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: овладение способами деятельности в сфере физической культуры и спорта для достижения учебных, профессиональных и жизненных целей, составления индивидуальных программ самовоспитания, регулирования психоэмоционального состояния.

Задачи:

1) освоить методы и средства спортивной деятельности;
2) формировать опыт использования целенаправленного и творческого подхода в физической культуре и спорте;
3) применять знания о физической культуре и спорте в процессе учебной и внеучебной деятельности, в быту, на отдыхе;
4) обеспечить понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
5) формировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями;
6) овладеть системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности;
7) адаптация организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширение функциональных возможностей физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма;
8) овладеть методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха;
9) овладеть средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и	знать:	– технологию повышения уровня функциональных и двигательных способностей личности; – ценности физической культуры и спорта; значение физической культуры в жизнедеятельности человека; культурное, историческое наследие в области физической культуры;

	профессиональной деятельности		– роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности; – научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни; – факторы, определяющие здоровье человека, понятие здорового образа жизни и его составляющие; – принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств; – способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; – методические основы физического воспитания, основы самосовершенствования физических качеств и свойств личности; основные требования к уровню его психофизической подготовки к конкретной профессиональной деятельности; влияние условий и характера труда специалиста на выбор содержания производственной физической культуры, направленного на повышение производительности труда.
		уметь:	– широко использовать теоретико-методические знания по применению разнообразных средств физической культуры для приобретения индивидуального практического опыта и организации коллективной спортивной деятельности; – оценить современное состояние физической культуры и спорта в мире; – придерживаться здорового образа жизни; – формировать мотивационно-ценностные отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; – самостоятельно поддерживать и развивать основные физические качества в процессе занятий физическими упражнениями; – осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды.
		владеть:	– системой теоретических и практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья; – различными современными понятиями в области физической культуры; – методикой формирования и выполнения

			комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха. – средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов. – методиками и методами самодиагностики, самооценки, средствами оздоровления для самокоррекции здоровья различными формами двигательной деятельности, удовлетворяющими потребности человека в рациональном использовании свободного времени; – 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.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПОЛИТОЛОГИЯ»

Дисциплина «Политология» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: ознакомить студентов с основами современной политической науки, научить адекватно, ориентироваться в сложных и противоречивых современных политических процессах, представлять и защищать свои интересы, уважая интересы и права других людей. Политологическое образование представляет собой необходимое условие становления в России правового государства и гражданского общества.

Задачи:

1) дать системные, логически последовательные и научно обоснованные знания о политических отношениях, политических ценностях политическом поведении, о политических институтах и процессах, которые послужат теоретической базой для осмысления социально-политических процессов, для формирования политической культуры, выработки личной позиции и более четкого понимая меры своей ответственности; ознакомить с теоретическими основами политических явлений;
2) освоить основные политологические понятия и категории;
3) обучить умению применять полученные знания для решения практических задач в различных сферах жизнедеятельности.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать:	– основные закономерности исторического процесса, место человека в историческом процессе, политической организации общества
		уметь:	– определять значимость и тенденции развития социальных проблем и процессов.
		владеть:	– навыками анализа социальных проблем и процессов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИОЛОГИЯ»

Дисциплина «Социология» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: ознакомить студентов с особенностями развития и функционирования общества, способствовать расширению опыта в осмыслении повседневной жизни, формированию социальной зрелости в ходе обсуждения и рефлексии социально значимых вопросов.

Задачи:

1) раскрыть для студентов значимость объективных факторов, влияющих на жизненные установки отдельного индивида;
2) показать особенности индивидуального, массового, общественного сознания в разных типах обществ;
3) развивать умение вырабатывать свою точку зрения на происходящие социальные процессы;
4) сформировать у студентов понятийную базу, категориальный аппарат социологии, способность оперировать им в практической деятельности;
5) сформировать умения проводить простейшие социологические исследования и грамотно интерпретировать полученные результаты.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	– виды социального контроля в обществе; – теории общества, основы социальной структуры, основные закономерности функционирования общества, основные механизмы социализации личности, особенности национального и социального состава российского общества; – исторические предпосылки становления науки и особенности функционирования социологии в современном обществе; – основные социологические подходы к изучению общественной жизни; – рассматривать событие с точки зрения социальной значимости;
		уметь:	– вычленять в событиях общественную проблематику; – использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации; – анализировать социально-значимые процессы, происходящие в обществе,

			и прогнозировать возможное их развитие в будущем;
		владеть:	– методами социологического анализа социальных объектов (позиции индивида в обществе, специфики социальных институтов и социальных групп и пр.) – навыками использования знаний для изучения общения, взаимодействия в группах.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Функциональные продукты питания» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование знаний для глубокого понимания процессов происходящих в организме и показать значение функционального питания на формирование здорового организма человека.

Задачи:

1) усвоение студентами материала по знанию в организме человека основных соединений входящих в состав продуктов общественного питания и их роль в питании;
2) изучение особенностей обменных процессов, происходящих в организме;
3) изучение основных характеристик состава и свойств функциональных продуктов; современных методов контроля технологических операций, качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
4) изучение организации и осуществления совершенствования технологических процессов;
5) освоение метода анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания функционального значения.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать:	особенности свойств сырья функциональных продуктов общественного питания
		уметь:	подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной категории функциональных продуктов общественного питания
		владеть:	организацией производственного контроля на предприятиях общественного питания
ПК-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	знать:	основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии производства функциональных продуктов общественного питания
		уметь:	ориентироваться в нормативной документации по технологии функциональных продуктов общественного питания
		владеть:	разработкой новых технологических процессов производства функциональной продукции питания

	учетом экологических последствий их применения		
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знать:	новейшие достижения в области технологии продуктов функционального питания
		уметь:	использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения
		владеть:	основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для функциональных продуктов питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

Дисциплина «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: приобретение студентом необходимых знаний по лечебному (диетическому) и лечебно-профилактическому питанию для осуществления деятельности в области общественного питания.

Задачи:

1) научить студентов
- классификации, ассортименту продуктов специального назначения для диетического и лечебного питания;
- технологическим процессам приготовления блюд, холодных закусок и напитков с учетом назначаемых диет, ограничивающих в пищевом рационе химические, механические и термических раздражителей желудка;

2) сформировать представление
- о требованиях к качеству и безопасности кулинарной продукции, предназначенной для диетического и лечебного питания;
- учете вкусовых привычек, сложившихся традициях питания при назначении диетического и лечебного питания;
- учет при организации диетического и лечебного питания общих действий различных продуктов и блюд на организм, на обмен веществ и местное влияние их на органы пищеварения;
- особенностях технологии приготовления кулинарной продукции для диетического и лечебного питания с учетом профессиональных заболеваний и рекомендаций лечащих врачей, назначающих в соответствии с характером стадий болезни, особенностями ее течения, наличием осложнений сопутствующих заболевание.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать:	существующие виды и особенности специального питания.
		уметь:	разрабатывать технологию производства специальных видов питания с использованием новейшего оборудования.
		владеть:	технологией производства специальных видов питания.
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	знать:	особенности технологии производства специальных видов питания.
		уметь:	подбирать наиболее оптимальные с точки зрения требований, предъявляемых к специализированному питанию, технологические процессы и параметры производства, применяемое оборудование, сырье, тару и инструменты.

	продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	владеть:	навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания.
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знать:	принципы производства и нормативные документы, касающиеся специальных видов питания.
		уметь:	внедрять новейшие научно-технические достижения в технологию производства специальных видов питания.
		владеть:	навыками поиска и анализа информации в сфере специализированного питания и составлять документацию на него.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ БАРНОГО ДЕЛА»

Дисциплина «Организация барного дела» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

Задачи:

1) на основе современных научных представлений о человеке как объекте социума и его потребностях решать задачи, возникающие при выполнении профессиональных функций предприятий общественного питания;
2) на основе понимания социальной значимости будущей профессии оценивать взаимосвязь объектов своей профессиональной деятельности в целостной системе знаний, внедрять современные инновационные технологии организации работы бара, повышать качество оказываемых услуг;
3) на основе анализа состояния и динамики показателей качества работы предприятия питания разрабатывать стратегию и тактику развития предприятия;
4) применять современные научные понятия для контроля основных критериев оценки эффективности работы предприятия.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знать:	типы барных предприятий, рациональную схему размещения их сети; правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола, виды и назначения столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей, соответствие ассортимента винно-водочных изделий характеру подаваемых блюд
		уметь:	готовить смешанные напитки (коктейли), готовить горячие напитки, готовить закуски несложного приготовления, готовить бар к обслуживанию; организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально-технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания,
		владеть:	анализом деятельности барных предприятий с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	знать:	основы рациональной организации труда и организации работы всех производственных цехов и раздачи, пути улучшения качества выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания
		уметь:	использовать базовые знания в области технологии - составление меню, выполнение расчетов сырья, составление производственной программы группы складских помещений и производственных цехов предприятий общественного питания.
		владеть:	основными понятиями, терминами и определениями в области организации производства, организации снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»

Дисциплина «Организация ресторанного дела» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование знаний для глубокого понимания процессов происходящих на предприятиях ресторанной отрасли.

Задачи:

- на основе современных научных представлений о человеке как объекте социума и его потребностях решать задачи, возникающие при выполнении профессиональных функций предприятий общественного питания;

-на основе понимания социальной значимости будущей профессии оценивать взаимосвязь объектов своей профессиональной деятельности в целостной системе знаний, внедрять современные инновационные технологии ресторанного бизнеса, повышать качество оказываемых услуг.

- на основе анализа состояния и динамики показателей качества работы предприятия питания разрабатывать стратегию и тактику развития предприятия.

- применять современные научные понятия для контроля основных критериев оценки эффективности работы предприятия.

и зарубежного опыта по производству продукции питания функционального значения.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знать:	типы ресторанных предприятий, рациональную схему размещения их сети; состояние и тенденции развития массового питания за рубежом; научную организацию труда, нормирование труда на предприятиях питания; организацию складского, тарного хозяйства, организацию производства продукции на предприятиях общественного питания; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания
		уметь:	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; организовывать рациональную систему снабжения предприятия общественного питания продовольствием и предметами материально-технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы предприятия общественного питания, обеспечить рациональную организацию труда, прогрессивной технологии и техники
		владеть:	анализом деятельности предприятий

			общественного питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	знать:	основы рациональной организации труда и организации работы всех производственных цехов и раздачи, пути улучшения качества выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания
		уметь:	использовать базовые знания в области технологии - составление меню, выполнение расчетов сырья, составление производственной программы группы складских помещений и производственных цехов предприятий общественного питания
		владеть:	основными понятиями, терминами и определениями в области организации производства, организации снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ПСИХОЛОГИЯ»

Дисциплина «Организационная психология» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: освоение базовых знаний в области организационной психологии, которые послужили бы основанием для осмысления основных организационных процессов, стадий развития организации, психологических закономерностей деятельности организации.

Задачи:

1) сформировать представления о психологических закономерностях деятельности организации в контексте организационной психологии;
2) раскрыть содержание основных разделов организационной психологии;
3) сформировать представления об основных методах психологического исследования проблем организации;
4) раскрыть основные методы психологического исследования проблем организации, сформировать навыки его проведения, интерпретации и применении результатов.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	психологические механизмы управления коллективом
		уметь:	проводить прогноз поведения подчиненных в деловой и личностной сферах
		владеть:	навыками проектирования, реализации и оценивания управленческого процесса
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	знать	социально-психологические аспекты развития организации; психологию лидерства
		уметь	комплексно анализировать способы и методы управления организацией, а также современные методы управления коллективом
		владеть	методами и технологиями анализа деятельности организации, способами организации эффективной работы коллектива

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ»

Дисциплина «Психология управления» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование у студентов глубоких представлений о психологических закономерностях управленческой деятельности и об организации как социально-психологической системе. Освоение курса предполагает раскрытие специфики использования психологического знания в структуре деятельности руководителя, формирование у студентов навыков анализа психологических причин, лежащих в основе снижения эффективности управления и деятельности организации.

Задачи:

1. Познакомить студентов с теоретическими основами психологии управленческой деятельности.
2. Сформировать у студентов представления о практических способах решения задач психологического сопровождения управленческой деятельности и оптимального функционирования организации.
3. Способствовать развитию навыков самоанализа и повышения личностной эффективности в аспекте выполнения управленческой деятельности.
4. Способствовать развитию навыков психологической диагностики индивидуально-психологических качеств руководителя и социально-психологических явлений организации, познакомить с методами исследования трудовых организаций

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать:	психологические механизмы управления коллективом
		уметь:	проводить прогноз поведения работников организации в деловой и личностной сферах
		владеть:	навыками проектирования, реализации и оценивания управленческого процесса
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	знать	основные элементы организации как социально-психологической системы; основные управленческие функции руководителя; стадии и кризисы развития организации
		уметь	комплексно анализировать способы и методы организации эффективной работы трудового коллектива
		владеть	навыками взаимодействия в группе, конструктивного разрешения конфликтов и конфликтных ситуаций ; методами и технологиями анализа деятельности организации.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ»

Дисциплина «Управление персоналом» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель – выработать управленческие навыки поведения и понимание ситуации в конкретной производственной/деловой среде. Быть способным оперативно принимать управленческие решения с помощью грамотного распределения человеческих ресурсов компании, даже если ситуация нестандартная.

Задачи:

1. Видеть кадровую ситуацию в целом, выстраивать систему управления персоналом.
2. Разрабатывать кадровую политику организации.
3. Научиться выстраивать оперативный план работы с персоналом под разные цели и стратегические задачи организации.
4. Уметь разрабатывать необходимые нормативные документы для управления деятельностью трудового коллектива.
5. Научиться измерять квалификационный уровень сотрудников и рассчитывать основные экономические показатели деятельности конкретных работников.
6. Подбирать действенные методики и техники по управлению поведением людей в специфичной производственной среде.
7. Планировать карьерный рост сотрудников и формировать кадровый резерв руководителя и специалиста.
8. Решать вопросы мотивации и стимулирования труда.
9. Выстраивать политику перемещения и высвобождения сотрудников.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать	-основные понятия и категории в области управления персоналом
		уметь	-расставлять приоритеты при решении кадровых ситуаций; - использовать на практике зарубежный и отечественный опыт в управлении персоналом; - терпимо относится к социальным культурным различиям в обществе; - демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям
		владеть	-способностью к командной работе в коллективе; - навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения	знать	- основы психологии, профессиональные функции работников - действенные способы мотивации работников предприятия питания;

	мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства		- инструменты финансового менеджмента; - способы формирования и методы поддержания корпоративной культуры;
		уметь	- использовать мотивационные программы; - классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования; - соблюдать деловую этику общения; - применять основные теории мотивации;
		владеть	- навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства; - способами повышения мотивации персонала ресторана и предприятия общественного питания; - навыками организации работы коллектива для реализации управленческих решений;
ПК-12	Способность 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	знать	-основные понятия и категории в области управления персоналом; - профессиональные функции работников, основы управления;
		уметь	- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала; - осуществлять руководство персоналом - расставлять приоритеты при решении кадровых ситуаций; - использовать на практике зарубежный и отечественный опыт в управлении персоналом;
		владеть	-способностью к командной работе в коллективе; - навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения;
ПК-13	Способность 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	знать	- основы организации производства и управления; - принципы построения организационных структур и распределения функций управления; - формы участия персонала в управлении; - основные принципы этики деловых отношений.
		уметь	– использовать полученные знания для управления персоналом и организации производства; - содержательно разрабатывать программы обеспечения и поддержки лояльности персонала - проводить мероприятия по обеспечению лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, – выделять целевые группы и группы взаимодействия, – разрабатывать коммуникационные

			проекты, - управлять конфликтами; - воздействовать на персонал различными методами для достижения целей организации; - анализировать действующую организационную структуру управления организации и разрабатывать предложения по ее совершенствованию;
		владеть	– методами учета и анализа в организации управления и обеспечения производства; - профессиональными техниками оценки мотиваций персонала; – приемами создания корпоративных коммуникаций;
ПК-20	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	знать	- основы психологии, профессиональные функции работников; - основные теории мотивации для решения управленческих задач; - источники, правила подбора информации; способы формирования принципов командной работы; - принципы управления современным предприятием питания основные принципы, функции менеджмента;
		уметь	- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников - классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования; - соблюдать деловую этику общения; - применять основные теории мотивации;
		владеть	- навыками использования информации для мотивации и стимулирования работников, методами коммуникации - способами эффективной организации труда персонала; - современными технологиями мотивации и стимулирования работника, - средствами коммуникации;
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам	знать	- должностные обязанности работников;
		уметь	- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала; - вырабатывать управленческие решения по кадровым вопросам в условиях нестабильности;
		владеть	- навыками составления обучающих и аттестационных программ

	аттестации		
ПК-23	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знать	- основы психологии и деловых отношений; - основы организации производства и управления; - теорию и практику управления человеческими ресурсами;
		уметь	- проявлять лидерские качества; - формировать профессиональную команду;
		владеть	- современными методами управления и организации производства; - специальными приемами и инструментами руководителя для управления ситуацией и коллективом работников; - приемами лидерского поведения в группе; - навыками комплексной оценки эффективности кадровых решений; - способностью к командной работе в коллективе

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНТИКРИЗИСНОЕ УПРАВЛЕНИЕ»

Дисциплина «Антикризисное управление» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование углубленных теоретических знаний и практических навыков о сущности, задачах, инструментах и содержании антикризисного управления и различных способах поддержки предприятий, недопущения банкротств и несостоятельности.

Задачи:

1) рассмотрение основных аспектов антикризисного управления;
2) рассмотрение механизмов антикризисного управления;
3) определение признаков банкротства предприятия применительно к рыночным отношениям;
4) рассмотрение научно-практических подходов и образцов современного антикризисного управления;
5) рассмотрение инноваций и механизмов повышения антикризисной устойчивости.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ПК-14	способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	знать:	– теоретические основы оценки социально-экономической эффективности деятельности системы (организации); – сущность, причины и типологию кризисных ситуаций; – особенности и опыт преодоления кризиса в России в переходный период.
		уметь:	– разрешать конфликты и преодолевать сопротивление персонала при проведении изменений.
		владеть:	– методами оценки необходимости проведения процедур банкротства.
ПК-16	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных	знать:	– инструменты антикризисного управления организациями; – методику проведения диагностики социально-экономических объектов.
		уметь:	– проводить диагностику и прогнозирования кризисных ситуаций в организациях. – разрабатывать программы по финансовому оздоровлению организаций общественного питания и преодолению кризисных ситуаций.

	ресурсов	владеть:	– методами принятия стратегических решений по предупреждению кризисных ситуаций в организациях; – способами разрешения конфликтов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Дисциплина «Коммерческая деятельность в общественном питании» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: получение студентами комплекса знаний по основам предпринимательства и обеспечение подготовки специалиста, способного осуществлять профессиональную деятельность в области предпринимательства.

Задачи:

1. Получение студентами общего представления о механизмах предпринимательства.
2. Использование накопленного опыта развития теории и практики предпринимательства России и развитых странах в своей профессиональной деятельности.
3. Применение на практике основ гражданского законодательства, регулирующего организацию предпринимательской деятельности.
4. Отработки на примерах навыков предпринимательской деятельности.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-10	Способность 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	знать:	− основы торговой деятельности; − принципы и подходы к установлению связей предпринимателей с потребителями; − методы работы с источниками информации;
		уметь:	− организовывать процессы товародвижения; − представлять результаты аналитической и исследовательской работы по результатам продаж в виде выступления, доклада, информационного обзора, аналитического отчета, статьи. − осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для решения поставленных задач;
		владеть:	− методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания; − навыками по использованию инструментов анализа и оценки событий, фактов и ситуаций; − навыками по подготовке информационных обзоров и аналитических отчетов, по работе с информацией в глобальных

			компьютерных сетях
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	знать:	− принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия; − подходы к оценке эффективности коммерческой деятельности
		уметь:	− использовать полученные знания для оценки основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; − функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; − продвигать услуги и товары, производимые предприятиями питания;
		владеть:	− методами мониторинга и анализа финансового состояние предприятия питания; − навыками принятия управленческих решений; − методами эффективного управления, направленного на повышение конкурентоспособности продукции (работ, услуг) и ее продвижение на внутренние и внешние рынки.
ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	знать:	- нормативно-правовые документы торговой деятельности; - условия и факторы организации предприни -сущность различных организационно-право -направления и методы государственной по
		уметь:	− использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; − использовать механизмы государственного регулирования предпринимательской деятельности на практике.
		владеть:	− методологией применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; − методами государственной поддержки, направленной поддержку предпринимательской деятельности.
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать	знать:	− перечень исходных данных, необходимых для проектирования предприятия питания, расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия;

	результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		– подходы к оценке эффективности предпринимательской деятельности;
		уметь:	– осуществлять поиск информации по проектным организациям и поставщиками технологического оборудования; – правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных экономических ситуаций и решении практических задач; – рассчитать показатели, характеризующие эффективность проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
		владеть:	– принципами и подходами к установлению связей предпринимателей с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; – навыками анализа и осуществления основных расчетов оценки эффективности инвестиционных планов и программ на этапе проектирования предприятия питания малого бизнеса.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина «Коммерческая деятельность в общественном питании» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: получение студентами комплекса знаний по основам предпринимательства и обеспечение подготовки специалиста, способного осуществлять профессиональную деятельность в области предпринимательства.

Задачи:

5. Получение студентами общего представления о механизмах предпринимательства.
6. Использование накопленного опыта развития теории и практики предпринимательства России и развитых странах в своей профессиональной деятельности.
7. Применение на практике основ гражданского законодательства, регулирующего организацию предпринимательской деятельности.
8. Отработки на примерах навыков предпринимательской деятельности.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ПК-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 учетом экологических последствий их применения	знать:	− особенности организации предпринимательской деятельности в сфере общественного питания.
		уметь:	− осуществлять выбор наиболее оптимальных средств производства.
		владеть:	− принципами принятия управленческих решений с учетом требований технологических карт и технических и качественных характеристик используемого оборудования.
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знать:	− принципы и подходы к установлению связей предпринимателей с потребителями, хозяйствующими партнерами, наемными работниками, государством
		уметь:	− профессионально организовать собственный бизнес в сфере общественного питания с учетом порога производственной мощности и требований рынка.
		владеть:	− методами расчета эффективности

			деятельности инновационного предприятия в сфере общественного 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	знать:	− подходы к оценке эффективности предпринимательской деятельности; − принципы и подходы к установлению производственных связей с партнерами, наемными работниками, государством при проектной деятельности.
		уметь:	− продвигать услуги, производимые предприятиями питания, на локальные рынки.
		владеть:	− методами эффективного управления, направленного на повышение конкурентоспособности услуг и их продвижение на локальные рынки.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАССР В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

Дисциплина «НАССР в общественном питании» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: приобретение студентами теоретических знаний в области контроля качества продуктов общественного питания, формирование умений и навыков в области применения рациональных методов контроля и оценки качества продукции общественного питания. **Задачи:**

1) освоение студентами основных критериев оценки качества продуктов общественного питания;
2) овладение основными методами лабораторных исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании;
3) приобретение навыков работы с нормативно-справочной и иной документацией в части, касающейся вопросов качества продукции общественного питания.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции.
		уметь:	оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания.
		владеть:	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать:	современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции общественного питания.
		уметь:	проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питани.
		владеть:	способностью к принятию оптимального решения на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах конкретных производств, а также подготовке к самостоятельному проведению расчета и подбору необходимого технологического оборудования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Контроль качества продуктов общественного питания» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: приобретение студентами теоретических знаний в области контроля качества продуктов общественного питания, формирование умений и навыков в области применения рациональных методов контроля и оценки качества продукции общественного питания.

Задачи:

1) освоение студентами основных критериев оценки качества продуктов общественного питания;
2) овладение основными методами лабораторных исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании;
3) приобретение навыков работы с нормативно-справочной и иной документацией в части, касающейся вопросов качества продукции общественного питания.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать:	средства и методы контроля качества и технологические процессы производства продукции общественного питания; механизм управления качеством продукции;
		уметь:	оценивать уровень качества и потребительских свойств продукции на предприятиях питания; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания;
		владеть:	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический	знать:	современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции общественного питания;
		уметь:	проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания;
		владеть:	способностью к принятию оптимального решения на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах конкретных производств, а также подготовке к самостоятельному проведению расчета и подбору необходимого технологического

	процесс производства продукции питания		оборудования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУХНЯ, ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА»

Дисциплина «Кухня, традиции и культура питания народов мира» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: формирование знаний для глубокого понимания понятия «система питания» и основных типах питания, сложившихся в современном мире

Задачи:

1. Получить знания отличительных особенностей кухонь и технологии приготовления традиционных блюд народов Европы и Азии; о культурных традициях, связанных с питанием народов зарубежных стран; товароведных характеристик сырья и пищевых продуктов;
2. Приобрести умения составлять меню для национальных делегаций и самостоятельно готовить блюда из болгарской, итальянской, французской, китайской, японской и монгольской кухонь; составлять рационы питания и рассчитывать пищевую ценность блюд; быть ответственным в выборе профессии, в осознании личной ответственности за здоровье и жизнь каждого отдельно взятого человека.
3. Овладеть навыками: использования методов расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; практических навыков производства кулинарной продукции; технологических приемов и способов кулинарной обработки продуктов; разработки технико-технологических карт блюд одной из национальных кухонь по выбору студента; работы на персональном компьютере, а также умение проводить поиск информации в Интернете.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать:	– основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;
		уметь:	– оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь, выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
		владеть:	– методикой составления технико-технологических карт, а также навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности	знать:	– технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий;
		уметь:	– определять качество

	производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		продовольственных товаров; – систематизировать и обобщать информацию;
		владеть:	– основами организации производственного контроля на предприятиях ОП.
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знать:	– основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; – ассортимент традиционных блюд; – современное кулинарное искусство в национальных традициях; – особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни;
		уметь:	– ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; – приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;
		владеть:	– физическими законами при анализе и решении проблем технологической обработки продовольственного сырья и работы технологического оборудования; – определением биохимическими и микробиологическими процессами, лежащих в основе изменения пищевых веществ при их тепловой, холодильной и механической обработке и хранении.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КАЛЕНДАРНАЯ И ОБРЯДОВАЯ КУХНЯ»

Дисциплина «Календарная и обрядовая кухня» относится к вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель – овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной русской кухни.

Задачи:

1) получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;
2) ознакомление студентов с рецептурой и технологией приготовления забытых блюд русской кухни;
3) освоение технологии приготовления блюд русской кухни, подаваемых в современных ресторанах.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать:	особенности приготовления блюд календарной и обрядовой кухни
		уметь:	выделять основные места технологии блюд календарной и обрядовой кухни, влияющие на ее эффективность
		владеть:	методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд календарной и обрядовой кухни
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	знать:	особенности свойств сырья, используемого в приготовлении блюд календарной и обрядовой кухни
		уметь:	осуществлять организацию технологического процесса производства блюд календарной и обрядовой кухни, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья.
		владеть:	методами контроля производства блюд календарной и обрядовой кухни на предприятиях общественного питания.
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по	знать:	основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; ассортимент традиционных блюд; современное кулинарное искусство в национальных традициях; особенности технологии и подачи блюд календарной и обрядовой

	производству продуктов питания		кухни;
		уметь:	ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия календарной и обрядовой кухни в рамках данной программы;
		владеть:	физическими законами при анализе и решении проблем технологической обработки продовольственного сырья и работы технологического оборудования; определением биохимическими и микробиологическими процессами, лежащих в основе изменения пищевых веществ при их тепловой, холодильной и механической обработке и хранении.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ТВОРЧЕСТВА»

Дисциплина «Основы научных исследований и творчества» относится к факультативам учебного плана направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: ознакомление студентов с основными понятиями в области научных исследований, организацией УИРС и НИРС, подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задачи:

1) ознакомиться с основными терминами и определениями, применяемыми в сфере научного исследования;
2) изучить структуру и порядок научного исследования в области технологий продукции общественного питания и организации предприятий общественного питания;
3) овладеть информацией о современных важнейших направлениях научных исследований;
4) приобрести знания в области выбора темы, объекта и методов исследований;
5) приобрести навыки работы с научной литературой;
6) научиться, как правильно организовать и выполнить научное исследование;
7) изучить особенности сбора информации, научиться анализировать и правильно оформлять результаты научного исследования.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	Наименование	Результаты обучения	
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	знать:	– современные методы контроля качества продуктов общественного питания
		уметь:	– составлять алгоритм испытаний продукции общественного питания в соответствии с установленными нормативными документами
		владеть:	– основными навыками работы с современным оборудованием для проведения испытаний продукции общественного питания
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	знать:	– методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания.
		уметь:	– планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований.
		владеть:	– основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах

ПК-24	Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знать:	– методику проведения различного вида исследований
		уметь:	– анализировать результаты экспериментов
		владеть:	– методикой проведения исследований
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знать:	– научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
		уметь:	– изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт
		владеть:	– научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания.
ПК-26	Способность 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	знать:	– порядок проведения и описание проводимых экспериментов. статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
		уметь:	– составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.
		владеть:	– статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛОГИСТИКА»

Дисциплина «Логистика» к факультативным дисциплинам учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Цель: подготовка компетентного специалиста с развитым стратегическим и оперативным экономическим мышлением, способного понимать суть экономических процессов, причины успехов или неудач хозяйственной политики страны.

Задачи:

1. Расширить и углубить знания теоретических основ и передового опыта логистики к теории и практике сквозного управления потоками.
2. Уточнить и углубить знания студентов, направленные на готовность осуществлять логистическую деятельность в ее различных функциональных областях.
3. Сформировать интерес студентов к расчету экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

Код	**Наименование**	**Результаты обучения**	
ПК-10	способность 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	знать	- основные функциональные области логистики и их роль в экономике предприятия; − место и роль логистики в развитии новой экономической теории; - основы теории и методологии, концепции логистики; - этапы развития логистики как науки и профессиональной деятельности, основные понятия, принципы, функциональные области, показатели логистики
		уметь	- анализировать логистические процессы в организации, разрабатывать предложения по повышению их эффективности; - применять специальные знания в процессе решения конкретных экономических задач; - применять логистические принципы и методы управления потоковыми процессами на предприятии
		владеть	- навыками реализации методов анализа функционирования звеньев логистической цепи - «закупка», «производство», «запасы», «складирование», «транспорт», «распределение и сбыт», «сервис»,

			«информация» - навыками самостоятельного усвоения новых знаний в области теории логистики; - методами оценки резервов экономии от оптимизации движения и использования материального и других потоков на предприятии
ПК-15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	знать	- современные информационные технологии, - основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка;
		уметь	- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
		владеть	- навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка
ПК-33	способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	знать	основы маркетинга и торговой деятельности
		уметь	работать с поставщиками
		владеть	навыками проведения маркетинговых исследований