

# **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**

## **ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

---

*(код и наименование направления подготовки /специальности)*

### **Технология организации ресторанного дела**

---

*направленность (профиль/специализация/магистерская программа)*

*(На следующей странице приводится перечень всех дисциплин (включая факультативные дисциплины) в соответствии с учебным планом. После перечня дисциплин приводятся аннотации к рабочим программам дисциплин в порядке указанном в перечне.)*

Шифр	Дисциплина
Блок 1. Дисциплины (модули)	
<b>Обязательная часть</b>	
Б1.О.01	Философия <b>нет на сайте для загрузки</b>
Б1.О.02	История
Б1.О.03	Правоведение
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности <b>не открывается программа у меня</b>
<b>Б1.О.05</b>	<b>Модуль «Инженерная подготовка»</b>
Б1.О.05.01	<b><u>Механика нет вообще</u></b>
Б1.О.05.02	Электротехника и электроника
Б1.О.05.03	Теплотехника <b>не открывается программа у меня</b>
Б1.О.05.04	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.О.06	Экология
Б1.О.07	Проектная деятельность
<b>Б1.О.08</b>	<b>Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»</b>
Б1.О.08.01	Психология профессионально-личностного развития <b>не открывается программа у меня</b>
Б1.О.08.02	Иностранный язык
Б1.О.08.03	Культура речи и деловое общение
<b>Б1.О.09</b>	<b>Модуль «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»</b>
Б1.О.09.01	Информационные технологии
Б1.О.09.02	Цифровые технологии в профессиональной сфере
<b>Б1.О.10</b>	<b>Модуль «Экономика и управление пищевым производством»</b>
Б1.О.10.01	Экономика
Б1.О.10.02	Менеджмент
Б1.О.10.03	Экономика и организация производства продуктов питания
<b>Б1.О.11</b>	<b>Модуль «Естественнонаучная подготовка»</b>
Б1.О.11.01	Математика
Б1.О.11.02	Физика
Б1.О.11.03	Биохимия
Б1.О.11.04	Органическая химия
Б1.О.11.05	Неорганическая химия
Б1.О.11.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.О.11.07	Пищевая химия
Б1.О.12	<b><u>Финансовая грамотность нет вообще</u></b>
Б1.О.13	Этика профессиональной деятельности
<b>Б1.О.14</b>	<b>Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»</b>
Б1.О.14.01	Технология продукции общественного питания
Б1.О.14.02	Пищевая микробиология
Б1.О.14.03	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания
Б1.О.14.04	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания
Б1.О.14.05	Современные методы обработки пищевого сырья
Б1.О.14.06	Сенсорный анализ
Б1.О.14.07	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Б1.О.14.08	Современные методы исследования качества
<b>Б1.О.15</b>	<b>Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»</b>
Б1.О.15.01	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.О.15.02	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.15.03	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.15.04	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
Б1.О.15.05	НАССР в системе общественного питания (специализация)
Б1.О.15.06	Комплексное оснащение предприятий общественного питания
Б1.О.15.07	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
Б1.О.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.17	Санитария и гигиена питания
Б1.О.18	Товароведение продовольственных товаров
Б1.О.19	Физиология питания
Б1.О.20	Введение в пищевую промышленность
Б1.О.21	История продуктов питания
Б1.О.22	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
Б1.О.23	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.О.24	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
Б1.О.25	Физическая культура и спорт
Б1.О.26	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>	
Б1.В.01	Организация производства и технология блюд европейской кухни
Б1.В.02	Русская национальная кухня
Б1.В.03	Научные основы производства продуктов питания
Б1.В.04	Организация производства и технология блюд азиатской кухни
Б1.В.05	Экологическая экспертиза товаров
Б1.В.06	Эстетика общественного питания
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01</b>
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность пищевой продукции
Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность товаров
<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02</b>
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология
ФТД.В.01	Барное дело

Философия

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«История»  
по подготовке бакалавра  
по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Технология организации ресторанного дела</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет ___3___ ЗЕТ, ___108___ час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 94 ч. контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний о развитии всемирно-исторического процесса, Отечественной истории и понимание специфических особенностей ее исторического развития, формирование социально-активной личности, обладающей гражданской ответственностью, воспитание нравственных качеств – гуманизма и патриотизма.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.02)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</b> УК-5.1- Способен использовать психологические основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия; УК – 5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний ( ) УК-5.3 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - особенности межкультурного взаимодействия (УК-5.1); - основы грамотного, доступного изложения профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; особенности соблюдения этических норм и прав человека; специфику анализа особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2)

	<p>- принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий (УК-5.3)</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия (УК-5.1);</p> <p>- осуществлять грамотное, доступное изложение профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; осуществлять анализ особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2)</p> <p>- реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи (УК-5.3)</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <p>- способностью вести эффективную межкультурную коммуникацию (УК-5.1);</p> <p>- грамотное, доступное изложения профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдения этических норм и прав человека; анализа особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2)</p> <p>- способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий (УК-5.3)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Проблемы и задачи изучения отечественной истории. Восточные славяне в VI–IX веках. Древнерусское раннефеодальное государство (IX–XII вв.).</p> <p><b>Тема 2.</b> Единое Российское государство в XV–XVI вв.</p> <p><b>Тема 3.</b> Россия в XVII–XVIII вв. Смута, Первые Романовы, Реформа Петра I, Царствование Екатерины II.</p> <p><b>Тема 4.</b> Российская империя в XIX столетии.</p> <p><b>Тема 5.</b> Характер и направления развития СССР с 1917 по 1941 гг.</p> <p><b>Тема 6.</b> Советский Союз в Великой Отечественной войне (1941–1945гг.) и послевоенное время.</p> <p><b>Тема 7.</b> СССР в период «развитого социализма» 60–80-е годы.</p> <p><b>Тема 8.</b> Перед распадом Советского Союза (1985–1991гг.). Предпосылки и последствия распада СССР.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачёт</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>профессор кафедры философии и истории, к.и.н Е. В. Туфанов</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Правоведение»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Технология организации ресторанного дела</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 3    ЗЕТ,      108    час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> - лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. - практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. - самостоятельная работа – 58 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. - контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Изучить основные нормативно-правовые документы, основные понятия и категории права; сформировать способность ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной и общественной деятельности; сформировать и развить навыки юридического мышления для выработки системного, целостного взгляда на правовые проблемы общества.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.03)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</b> - УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения. - УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению. - УК-11.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения. - УК-11.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - действующих правовых норм в профессиональной сфере (УК-2.2); - сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, форм коррупционного поведения (УК-11.1). - способов борьбы с коррупцией, правовой основы

	<p>антикоррупционной позиции, путей противодействия коррупционным явлениям (УК-11.2);</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять действующие правовые нормы, необходимые для оптимального решения поставленных задач (УК-2.2);</li> <li>- понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, различных форм коррупционного поведения (УК-11.1).</li> <li>- бороться с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям (УК11.2);</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения действующих правовых норм, необходимых для оптимального решения поставленных задач с учетом имеющиеся условий, ресурсов и ограничений (УК-2.2);</li> <li>- практического определения коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также различных форм коррупционного поведения (УК11.1).</li> <li>- демонстрации практических навыков, необходимых для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умения аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям (УК11.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>.Раздел 1. Основы теории государства и права.</b></p> <p><b>Антикоррупционное законодательство</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы теории государства и права.</li> <li>2. Антикоррупционное законодательство.</li> </ol> <p><b>Раздел 2. Отраслевая структура российского права</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Конституционное право.</li> <li>4. Административное право.</li> <li>5. Уголовное право.</li> <li>6. Гражданское право. Наследственное право.</li> <li>7. Семейное право.</li> <li>8. Трудовое право.</li> <li>9. Земельное право. Экологическое право.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачёт</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>доцент кафедры государственного и муниципального управления и права, к.ю.н., доцент Ю.В. Лабовская</p>



## Безопасность жизнедеятельности

## Механика

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Электротехника и электроника»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	заочная форма обучения: лекции – 4 ч. (практическая подготовка не предусмотрена), практические занятия – 4 ч. (практическая подготовка не предусмотрена), самостоятельная работа – 60 ч. (практическая подготовка не предусмотрена), контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	теоретическая и практическая подготовка обучающихся в области электротехники и электроники в такой степени, чтобы они могли обоснованно выбирать необходимые для определенного технологического процесса электрооборудование, электронные приборы и устройства, а также уметь их правильно эксплуатировать
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.05.02 «)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные (ОПК):</b> <b>ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</b> <i>ОПК-3.2 - способен разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - законов электротехники, методов расчета электрических цепей, условных обозначений, видов и типов электрических схем; устройства и принципа действия электрических машины аппаратов ( <i>ОПК-3.2</i> ) <b>Умения:</b> - выбирать необходимое электрооборудование, электронные и электроизмерительные приборы и правильно их эксплуатировать ( ( <i>ОПК-3.2</i> ) <b>Навыки:</b> - сборки электрических схем согласно инструкциям; - выполнения измерений контролируемых в технологическом процессе параметров с помощью электроизмерительных приборов ( <i>ОПК-3.2</i> )
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины</b>	<b>Раздел 1. Электрические цепи.</b> Введение. Общие сведения о производстве, передаче, распределении и

<b>(основные разделы и темы)</b>	<p>потреблении электрической энергии. Законы электрических цепей постоянного тока. Основы электрических измерений тока, напряжения и мощности. Методы расчета электрических цепей. Однофазные электрические цепи. Резонанс напряжений и токов. Общие сведения о трехфазных электрических цепях.</p> <p><b>Раздел 2. Электромагнитные устройства и электрические машины.</b> Устройство, принцип действия, основные характеристики трансформаторов. Автотрансформаторы, измерительные и сварочные трансформаторы. Устройство, принцип действия, основные характеристики электрических машин постоянного тока. Устройство, принцип действия, основные характеристики электрических машин переменного тока: асинхронные и синхронные двигатели и генераторы.</p> <p><b>Раздел 3. Основы электроники.</b> Элементная база электронных устройств. Общие сведения о выпрямителях, транзисторных и операционных усилителях. Элементы и устройства цифровой техники: логические элементы, триггеры, регистры, счетчики импульсов и др. Понятие процессора. Микропроцессоры и микроконтроллеры, их использование в технологических процессах.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры электротехники, автоматики и метрологии, к.п.н. Е.А. Вахтина.

## Теплотехника

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Метрология стандартизация и сертификация»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8ч., самостоятельная работа – 128 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	приобретения теоретических знаний и практических навыков в области основных метрологических правил, требований и норм государственных актов и нормативных документов по стандартизации и метрологии в практической деятельности для повышения качества выпускаемой продукции и услуг.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.05.04)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные (ОПК):</b> <b>ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</b> <i>ОПК-3.1 - Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований и норм, государственные акты и нормативные документы по стандартизации и сертификации продуктов питания ( <i>ОПК-3.1</i> )  <b>Умения:</b> - применять полученные знания для проведения работ по стандартизации сельскохозяйственной продукции ( <i>ОПК-3.1</i> )  <b>Навыки:</b> - составления нормативных документов, необходимых для реализации выпускаемой продукции ( <i>ОПК-3.1</i> )
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Раздел 1.</b> Теоретические основы метрологии. Основные понятия, связанные с объектами измерения <b>Раздел 2.</b> Основные положения государственной системы стандартизации <b>Раздел 3.</b> Сертификация, ее роль в повышении качества продукции.
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа

**Автор:**

доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### «Экология»

по программе бакалавриата

по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<p><b>Форма обучения – заочная.</b>  <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3___ ЗЕТ,</b>          _____108_ час.</p>	
<p><b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b></p>	<p><b><u>Заочная форма обучения:</u></b>          лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч., контроль – 4ч.</p>
<p><b>Цель изучения дисциплины</b></p>	<p>Приобретение знаний основных экологических законов и закономерностей в профессиональной деятельности, получение представления об обеспечении устойчивого развития, рационального природопользования, решении глобальной проблемы – обеспечения населения экологически безопасной продукцией.</p>
<p><b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b></p>	<p>Учебная дисциплина Б1.О.06 «Экология» входит в обязательную часть программы бакалавриата.</p>
<p><b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b></p>	<p><b>Универсальные компетенции (УК)</b>  <b>УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</b>  <i>УК-8.1</i> Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности  <i>УК-8.2</i> Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b>          - основных законов и закономерностей сред обитания, влияния экологических и антропогенных факторов на объекты окружающей среды в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (<i>УК-8.1</i>);          - возможных угроз для жизни и здоровья человека, безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды (<i>УК-8.2</i>);</p>



	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать факторы, антропогенного воздействия на объекты окружающей среды; идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (УК-8.2);</li> <li>- поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.2);</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применения основных законов и закономерностей среды обитания при оценке воздействия на объекты окружающей среды;</li> <li>анализа данных, необходимых для идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (УК-8.1);</li> <li>- выявления возможных угроз для жизни, здоровья человека и природной среды, обеспечения безопасных условий жизнедеятельности и устойчивого развития общества и природной среды в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Предмет, задачи и история экологии  Тема 2. Основные законы и закономерности экологии  Тема 3. Антропогенное воздействие на биосферу  Тема 4. Основы рационального природопользования и охраны природы  Тема 6. Экологические проблемы производства продукции растениеводства и животноводства  Тема 7. Получение экологически безопасной продукции</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет с оценкой</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>доцент кафедры экологии и ландшафтного строительства, к.б.н., С.В. Окрут</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Проектная деятельность»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч. практические (лабораторные) занятия – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., самостоятельная работа – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., контроль _ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., самостоятельная работа – 64 ч, в том числе практическая подготовка - _ ч., контроль – ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов системного методического подхода к организации проектной работы в профессиональной деятельности, а также приобретение практических навыков разработки проекта, в том числе в проектной команде, с использованием определенных инструментов и технологий.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.07)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b> <i>УК-1.1</i> - Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. <i>УК-1.3</i> - Использует системный подход для решения поставленных задач. <b>УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b> <i>УК-2.1</i> - Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.

	<p><i>УК-2.2</i> - Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.</p> <p><b>УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b></p> <p><i>УК-3.1</i> - Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды.</p> <p><i>УК-3.2</i> - Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей.</p> <p><b>УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b></p> <p><i>УК-6.1</i> - Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов анализа проектной ситуации и методов проведения предпроектного исследования (УК – 1.1);</li> <li>- способов тестирования проектного решения с помощью методов системного анализа (УК – 1.3);</li> <li>- технологии целеполагания и тематизации проекта, методов определения проблемы и генерации проектных идей (УК – 2.1);</li> <li>- инструментов создания прототипа проектного решения с учетом имеющихся ограничений и ресурсов (УК – 2.2);</li> <li>- основных ролей участников проектной команды и их функций (УК – 3.1);</li> <li>- характеристик проектной команды, особенностей организации работы проектной команды (УК – 3.2);</li> <li>- основных методов и техник тайм-менеджмента проекта (УК – 6.1).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собирать и анализировать информацию, необходимую для разработки проекта (УК – 1.1);</li> <li>- оценивать проект с позиций системного подхода (УК – 1.3);</li> <li>- формулировать цель проекта, детализировать структуру разбиения работ по проекту (УК – 2.1);</li> <li>- оценивать ресурсы и ограничения проекта и планировать задачи в соответствии с этим (УК – 2.2);</li> <li>- управлять поведением проектной команды, распределять задачи и ответственность (УК – 3.1);</li> <li>- организовать коммуникации внутри команды проекта, в том числе с использованием цифровых технологий (УК –</li> </ul>

	<p>3.2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее время персонала проекта (УК – 6.1).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сбора, анализа, структурирования информации о проекте на всех этапах его разработки (УК – 1.1);</li> <li>- системного мышления в процессе работы над проектом (УК – 1.3);</li> <li>- постановки целей проекта с учетом соответствующих требований и критериев (УК – 2.1);</li> <li>- генерации и анализа проектных идей с целью выбора наилучшего решения (УК – 2.2);</li> <li>- управления сплоченностью проектной команды (УК – 3.1);</li> <li>- организации командной работы над проектом с использованием различных информационных и коммуникационных технологий (УК – 3.2);</li> <li>- оптимального использования рабочего времени в процессе реализации проекта (УК – 6.1).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Общее понятие о проекте. Развитие проектной деятельности в России и за рубежом.</p> <p><b>Тема 2.</b> Анализ проектной ситуации и постановка проблемы.</p> <p><b>Тема 3.</b> Разработка идеи проекта. Дизайн-мышление.</p> <p><b>Тема 4.</b> Стейкхолдеры проекта.</p> <p><b>Тема 5.</b> Команда проекта. Развитие компетенций лидера проекта.</p> <p><b>Тема 6.</b> Работа над проектным решением.</p> <p><b>Тема 7.</b> Пользователи проекта.</p> <p><b>Тема 8.</b> Бизнес-модель проекта.</p> <p><b>Тема 9.</b> Паспорт и презентация проекта.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.э.н. О.С. Звягинцева

# Психология профессионально-личностного развития

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Иностранный язык (английский)»**  
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организации общественного питания</b>
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела животноводства
	Профиль подготовки
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 5 ЗЕТ, 180 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 159 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; овладение студентами необходимым и достаточным уровнем владения иностранным языком для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведении научных исследований в заданной области. Понятие иноязычная коммуникативная компетенция рассматривается не как абстрактная сумма знаний, умений и навыков, а как «совокупность личных качеств студентов (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков и способностей) и определяется как способность решать проблемы и самостоятельно находить ответы на вопросы, возникающие в процессе учебного, социально-культурного и профессионального или бытового общения на иностранном языке.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.08.02) «Иностранный язык» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).</b> УК-4.2 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения</b>	<b>Знания:</b> - понятий сущности информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - системы поиска необходимой информации для решения коммуникативных задач, способов применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных

<p><b>ДИСЦИПЛИНЫ</b></p>	<p>коммуникативных задач; (УК-4.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)</li> <li>- социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- выбирать способы решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)</li> <li>- осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- поиска необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- выбора способов решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; (УК-4.2.)</li> <li>- осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятий сущности информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- системы поиска необходимой информации для решения коммуникативных задач, способов применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)</li> <li>- социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- выбирать способы решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и</li> </ul>
--------------------------	---

требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)

- осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)

**Навыки и/или трудовые действия:**

- использования информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- поиска необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- выбора способов решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; (УК-4.2.)

- осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)

**Знания:**

- понятий сущности информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- системы поиска необходимой информации для решения коммуникативных задач, способов применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)

- социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)

**Умения:**

- применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- осуществлять поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- выбирать способы решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)

- осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)

**Навыки и/или трудовые действия:**

- использования информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- поиска необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- выбора способов решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; (УК-4.2.)



	- осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2)
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	Тема 1. Animal husbandry Тема 2. Animal physiology Тема 3. Animal nutrition Тема 4. Animal feeds Тема 5. Animal breeding Тема 6. Animal ecology Тема 7. Veterinary science
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 - экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Иностранный язык(немецкий)»**  
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
код	Наименование направления подготовки
	<u>Технология организации ресторанного дела</u>
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 5_ ЗЕТ, _180 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 159 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, овладение студентами необходимым и достаточным уровнем владения иностранным языком для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведении научных исследований в заданной области. Понятие иноязычная коммуникативная компетенция рассматривается не как абстрактная сумма знаний, умений и навыков, а как «совокупность личных качеств студентов (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков и способностей) и определяется как способность решать проблемы и самостоятельно находить ответы на вопросы, возникающие в процессе учебного, социально-культурного и профессионального или бытового общения на иностранном языке.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.08.02) «Иностранный язык» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).</b> УК-4.2 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе</b>	<b>Знания:</b>

<p><b>изучения дисциплины</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятий сущности информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- системы поиска необходимой информации для решения коммуникативных задач, способов применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2)</li> <li>- видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)</li> <li>- социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- выбирать способы решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)</li> <li>- осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- поиска необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)</li> <li>- выбора способов решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)</li> <li>- ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; (УК-4.2.)</li> <li>- осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1 «Ich bin Student»  Тема 2 «Jeder Fachmann braucht Fremdsprachen»  Тема 3 «Ausbildung und Forschung»  Тема 4 «Allgemeines über Deutschland»  Тема 5. «Die landwirtschaftliche Berufsausbildung in Deutschland»  Тема 6. «Boden als Grundlage der landwirtschaftlichen</p>

	Produktion» Тема 7. «Landwirtschaft und Naturschutz.
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 1_ – контрольная работа, экзамен.
<b>Автор:</b>	зав.кафедрой иностранных языков, кандидат психологических наук, доцент О.А. Чуднова

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Культура речи и деловое общение»**  
 по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
код	Наименование направления подготовки
	<u>Технология организации ресторанного дела</u>
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е., 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка- 0 ч., самостоятельная работа – 58 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– овладение нормами современного русского литературного языка и культуры речи, основными принципами построения монологических текстов и диалогов;</li> <li>– формирование представления о языке как о знаковой системе, служащей основным средством человеческого общения, о литературном языке как нормированной разновидности общенародного языка;</li> <li>– формирование умения в использовании вербальных и невербальных стратегий для адекватной репрезентации замысла и содержания публичной речи (стратегическая компетенция);</li> <li>– формирование умения в использовании языка в определенных функциональных целях в зависимости от особенностей социального и профессионального взаимодействия: от ситуации, статуса собеседников и адресата речи и других факторов, относящихся к прагматике речевого общения (прагматическая компетенция);</li> <li>– формирование умения использовать и преобразовывать языковые формы в соответствии с социальными и культурными параметрами взаимодействия в сфере профессиональной коммуникации (социолингвистическая компетенция).</li> </ul>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.08.03) «Культура речи и деловое общение» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)</b> <i>УК-4.1 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</i>

	<p><i>УК-4.2 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.</i></p> <p><b>УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</b></p> <p><i>УК-5.2 - интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.</i></p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК): нет.</b></p> <p><b>Профессиональные компетенции (ПК): нет.</b></p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности стиля делового общения (УК-4.1);</li> <li>• информационно коммуникационных технологий, используемых при поиске необходимой информации (УК-4.1);</li> <li>• особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции (УК-4.1);</li> <li>• принципов ведения устных деловых переговоров (УК-4.1);</li> <li>• основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в коммуникативной компетенции (УК-4.2);</li> <li>• видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем (УК-4.2);</li> <li>• социокультурных различий в формате деловой корреспонденции (УК-4.2);</li> <li>• понятия и структуру диалогического общения, академической коммуникации; (УК-5.2)</li> <li>• понятия и содержание процесса слушания в коммуникативном взаимодействии; (УК-5.2)</li> <li>• способы адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия, проявления уважения к высказыванию других по содержанию и форме изложения, сущности аргументированной и конструктивной критики (УК-5.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать на государственном языке коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-4.1);</li> <li>• использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач (УК-4.1);</li> <li>• вести деловую переписку (УК-4.1);</li> <li>• коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры (УК-4.1);</li> <li>• вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2)</li> <li>- осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой</li> </ul>

	<p>корреспонденции (УК-4.2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения; (УК-5.2)</li> <li>• внимательно слушать и понимать суть идей других; (УК-5.2)</li> <li>• уважать высказывания других; (УК-5.2)</li> <li>• критиковать аргументированно и конструктивно; (УК-5.2)</li> <li>• адаптировать речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия (УК-5.2).</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• владения вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами (УК-4.1);</li> <li>- ведения деловой переписки и деловых переговоров (УК-4.1);</li> <li>• ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем (УК-4.2);</li> <li>• осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции (УК-4.2);</li> <li>• организации диалогического общения для сотрудничества в академической коммуникации общения; (УК-5.2)</li> <li>• слушания и понимания идей других; (УК-5.2)</li> <li>• проявления уважения к высказываниям других; (УК-5.2)</li> <li>• критики, не задевая чувств других; (УК-5.2)</li> <li>• адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия (УК-5.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Современный русский литературный язык как основа профессиональной коммуникации</b></p> <p>Тема 1. Сведения о современном русском литературном языке как основе культуры деловой речи</p> <p>Тема 2. Функционально-стилевая дифференциация современного русского литературного языка</p> <p>Тема 3. Аспекты литературного языка как основа профессиональной речи</p> <p><b>Раздел 2. Устная форма конструктивного делового общения</b></p> <p>Тема 4. Основные принципы успешного речевого взаимодействия</p> <p>Тема 5. Виды и способы речевого взаимодействия: техники диалога и основы полемического мастерства</p> <p>Тема 6. Невербальные и неречевые виды деятельности в устном общении</p> <p><b>Раздел 3. Ораторская речь</b></p> <p>Тема 7. Публичная речь в деловом общении</p> <p>Тема 8. Основы ораторского мастерства</p> <p><b>Раздел 4. Письменная форма делового общения</b></p> <p>Тема 9. Особенности письменной коммуникации в деловой сфере</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения: курс 1_ – зачет, контрольная работа.</u></p>

**«Информационные технологии»**  
по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	Наименование направления подготовки
	<b>Технология организации ресторанного дела</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч.; лабораторные занятия – 6 ч.; самостоятельная работа – 94 ч.; контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков в области информационных технологий, позволяющих профессионально ориентироваться в быстро меняющейся информационной сфере; ознакомление будущих бакалавров с современными информационными технологиями, используемыми на предприятиях общественного питания. Развитие у обучающихся способностей и умений осознано применять инструментальные средства информационных технологий для решения задач в профессиональной сфере.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.09.01 «Информационные технологии» является дисциплиной части модуля Б1.О.09 «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b> <i>УК-3.2 - взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей.</i>  <b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач</b> <i>ОПК-1.1 - способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.</i> <i>ОПК-1.2 - способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем.</i> <i>ОПК-1.3 - использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и</i>



	анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск).
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных понятий, категорий, инструментов, используемых в поведении и взаимодействии с членами команды (УК -3.2);</li> <li>- способов, методов и технологий использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач (ОПК-1.1);</li> <li>- основных методов и подходов использования ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (ОПК-1.2);</li> <li>- особенностей использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (ОПК-1.3).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать и поддерживать деловые контакты, связи, отношения, коммуникации и взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства (УК -3.2);</li> <li>- применять и использовать современные технические средства и информационные технологии для решения аналитических и исследовательских задач (ОПК-1.1);</li> <li>- получать, интерпретировать и использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (ОПК-1.2);</li> <li>- анализировать, выявлять тенденции изменения и использовать облачные сервисы для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (ОПК-1.3).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимания особенностей поведения и взаимодействия с членами команды, используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей (УК -3.2);</li> <li>- оценивания качества, достаточности и надежности использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач (ОПК-1.1);</li> <li>- выработки способов решения использования ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (ОПК-1.2);</li> <li>- систематизации, обработки, использования и применения облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox,</li> </ul>

	Яндекс Диск) (ОПК-1.3).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Раздел 1.</b> Современные технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности. <b>Раздел 2.</b> Инструментальная база информационных технологий. <b>Раздел 3.</b> Новые информационные технологии для решения задач в профессиональной сфере. <b>Раздел 4.</b> Информационно-поисковые системы в Интернете.
<b>Форма контроля</b>	заочная форма обучения; 1 курс – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры информационных систем, к.э.н. доцент Кузьменко И.П.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Цифровые технологии в профессиональной сфере»**  
по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	Наименование направления подготовки
	<b>Технология организации ресторанного дела</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 6 ч.; практические занятия – 12 ч.; самостоятельная работа – 126 ч.; контроль – 36 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков в области цифровых технологий, позволяющих профессионально ориентироваться в быстро меняющейся информационной сфере; ознакомление будущих бакалавров с современными цифровыми технологиями, используемыми в профессиональной сфере. Развитие у обучающихся способностей и умений осознано применять инструментальные средства цифровых технологий для решения задач в профессиональной сфере.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.09.02 «Цифровые технологии в профессиональной сфере» является дисциплиной части модуля Б1.О.09 «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b> <i>УК-2.3</i> - оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.  <b>УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b> <i>УК-3.2</i> - взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей.  <b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных</b>

	<p><b>информационных технологий и использовать их для решения задач</b></p> <p><i>ОПК-1.1</i> - способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.</p> <p><i>ОПК-1.2</i> - способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем.</p> <p><i>ОПК-1.3</i> - использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск).</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ключевых направлений оценивания решений поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач (<i>УК-2.3</i>);</li> <li>- основных понятий, категорий, инструментов, используемых в поведении и взаимодействии с членами команды (<i>УК -3.2</i>);</li> <li>- способов, методов и технологий использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач (<i>ОПК-1.1</i>);</li> <li>- основных методов и подходов использования ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (<i>ОПК-1.2</i>);</li> <li>- особенностей использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (<i>ОПК-1.3</i>).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- абстрактно мыслить и оценивать решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач (<i>УК-2.3</i>);</li> <li>- устанавливать и поддерживать деловые контакты, связи, отношения, коммуникации и взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства (<i>УК -3.2</i>);</li> <li>- применять и использовать современные технические средства и информационные технологии для решения аналитических и исследовательских задач (<i>ОПК-1.1</i>);</li> <li>- получать, интерпретировать и использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (<i>ОПК-1.2</i>);</li> <li>- анализировать, выявлять тенденции изменения и использовать облачные сервисы для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных,</li> </ul>

	<p>информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (ОПК-1.3).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способности оценивания решений поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач (УК-2.3);</li> <li>- понимания особенностей поведения и взаимодействия с членами команды, используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей (УК -3.2);</li> <li>- оценивания качества, достаточности и надежности использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач (ОПК-1.1);</li> <li>- выработки способов решения использования ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (ОПК-1.2);</li> <li>- систематизации, обработки, использования и применения облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (ОПК-1.3).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1.</b> Понятие цифровых технологий и информационного сервиса.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Автоматизированная обработка цифровой информации: основные понятия и технология.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Инструментальная база цифровых технологий и модели управления данными в пищевых отраслях.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Применение цифровых технологии для решения задач в профессиональной сфере.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Электронные коммуникации в профессиональной сфере.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>заочная форма обучения:</u> 2 курс – экзамен, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры информационных систем, к.э.н. доцент Кузьменко И.П.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Экономика»  
по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 94 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	освоение студентами теоретических знаний современной экономики как науки, ее принципов, основных этапов развития, механизма и законов функционирования рыночной экономики на микро- и макроуровнях хозяйственной системы общества в условиях ограниченности ресурсов
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.10.01 «Экономика» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b> УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. <b>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</b> УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– базовых способов определения цели проекта и формулирования совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. (УК-2.1).</li> <li>– базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, целей и форм участия государства в экономике (УК-10.1).</li> <li>– методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять способы определения цели проекта и формулирования совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. применять базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства (УК-2.1).</li> <li>– применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, определять цели и формы участия государства в экономике (УК-10.1).</li> <li>– применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– владения определения цели проекта и формулирования совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения(УК-2.1).</li> <li>– применения базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, определения целей и форм участия государства в экономике (УК-10.1).</li> <li>– применения методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Раздел 1. Введение в экономическую теорию  Тема 1.1 Предмет и метод экономической теории  Тема 1.2 Основы общественного производства  Тема 1.3 Рынок и рыночный механизм функционирования экономики</p>

	<p>Тема 1.4 Теория рыночного ценообразования: спрос, предложение и рыночное равновесие</p> <p>Раздел 2. Микроэкономика</p> <p>Тема 2.1 Издержки производства и прибыль предприятия</p> <p>Тема 2.2 Конкуренция и основные виды рыночных структур</p> <p>Тема 2.3 Факторные рынки. Факторы производственной деятельности предприятия</p> <p>Раздел 3. Макроэкономика</p> <p>Тема 3.1 Национальная экономика и основные макроэкономические показатели      Общественное воспроизводство и экономический рост</p> <p>Тема 3.2 Макроэкономическая нестабильность: инфляция и безработица</p> <p>Тема 3.3 Государственная макроэкономическая политика. Бюджетно-налоговая политика. Кредитно-денежная политика государства.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет контрольная работа.
<b>Автор:</b>	Пономаренко М. В., к.э.н., доцент кафедры экономической теории, маркетинга и агроэкономики



**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Менеджмент»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., практические (лабораторные) занятия – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., самостоятельная работа – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., контроль _ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., самостоятельная работа – 64 ч, в том числе практическая подготовка - _ ч., контроль – ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование научного представления об управлении как виде профессиональной деятельности; освоение студентами общетеоретических положений управления социально-экономическими системами; овладение умениями и навыками практического решения управленческих проблем; изучение мирового опыта менеджмента в сервисе, а также особенностей российского менеджмента.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.10.02)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b> <i>УК-2.1</i> - Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. <i>УК-2.2</i> - Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения. <b>УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</b> <i>УК-6.1</i> - Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов,

	<p>при достижении поставленных целей.</p> <p>УК-6.2 - Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов, функций менеджмента, необходимых для постановки целей и задач проекта (УК – 2.1);</li> <li>- инструментов решения задач управления проектом (УК – 2.2);</li> <li>- основных методов и техник тайм-менеджмента проекта (УК – 6.1);</li> <li>- способов определения средств и возможностей для реализации поставленных целей (УК – 6.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать цель деятельности, строить дерево задач (УК – 2.1);</li> <li>- оценивать имеющиеся ресурсы и условия деятельности с учетом результатов планирования (УК – 2.2);</li> <li>- организовать рабочее время персонала (УК – 6.1);</li> <li>- выявлять способности и личный потенциал участников деятельности с учетом временной перспективы (УК – 6.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановки целей с использованием SMART-критериев и других показателей эффективности (УК – 2.1);</li> <li>- поиска и принятия управленческих решений с учетом имеющихся ресурсов, и ограничений (УК – 2.2);</li> <li>- оптимального использования рабочего времени в процессе профессиональной деятельности (УК – 6.1);</li> <li>- реализации поставленной цели с использованием потенциала личностного и карьерного развития (УК – 6.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Развитие управленческой мысли</p> <p><b>Тема 2.</b> Методы менеджмента</p> <p><b>Тема 3.</b> Функции менеджмента</p> <p><b>Тема 4.</b> Основы самоменеджмента</p> <p><b>Тема 5.</b> Разработка и принятие управленческих решений</p> <p><b>Тема 6.</b> Руководство. Власть. Лидерство</p> <p><b>Тема 7.</b> Кросс-культурный менеджмент</p> <p><b>Тема 8.</b> Стратегический менеджмент</p> <p><b>Тема 9.</b> Менеджмент персонала</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u></p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.э.н. О.С. Звягинцева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Экономика и организация производства продуктов питания»**  
 по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 96 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 36 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	приобретение студентами комплексных знаний о принципах и закономерностях экономической и производственно-финансовой деятельностью предприятий общественного питания в современных условиях и направлено на овладение знаниями, методах планирования и управления их деятельностью в целях повышения эффективности их функционирования.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.10.03 «Экономика» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК 10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</b> УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> – базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, целей и форм участия государства в экономике (УК-10.1). – методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом),

	<p>контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, определять цели и формы участия государства в экономике (УК-10.1).</li> <li>– применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применения базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, определения целей и форм участия государства в экономике (УК-10.1).</li> <li>– применения методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Функции предприятий общественного питания</p> <p>Тема 2. Значение планирования производственно-финансовой деятельности</p> <p>Тема 3. Сущность и назначение экономического анализа на предприятиях</p> <p>Тема 4. Изучение и прогнозирование потребительского спроса на услуги предприятия общественного питания</p> <p>Тема 5. Основные направления экономического анализа розничного товарооборота предприятия общественного питания</p> <p>Тема 6. Издержки производства и обращения. Расчёт минимального объёма товарооборота, необходимого для безубыточной работы предприятия</p> <p>Тема 7. Планирование общего объёма розничного товарооборота</p> <p>Тема 8. Источники формирования и методы экономического анализа валового дохода</p> <p>Тема 9. Экономическое содержание прибыли предприятия</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Пономаренко М. В., к.э.н., доцент кафедры экономической теории, маркетинга и агроэкономики</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Математика»**

по программе бакалавриата по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> Заочная форма обучения: лекции – 8 ч., практические занятия – 14 ч., самостоятельная работа – 185 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов знаний базовых положений фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата (Б1.О.11.01)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b> УК 1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач <b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b> ОПК 2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности ОПК 2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - системный подход для решения поставленных задач (УК 1.3); - математические методы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности (ОПК 2.1); - особенности применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений (ОПК 2.2) <b>Умения:</b> - применять системный подход для решения поставленных задач (УК 1.3);

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять математические методы для решения проблемных задач, возникающих в ходе профессиональной деятельности (ОПК 2.1);</li> <li>- проводить эксперименты методами теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и анализировать их результаты (ОПК 2.2)</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– математическими основами осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации (УК 1.3);</li> <li>– математическим аппаратом поиска решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности (ОПК 2.1);</li> <li>– методами теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений (ОПК 2.2)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1.</b> Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии</p> <p><b>Раздел 2.</b> Математический анализ</p> <p><b>Раздел 3.</b> Элементы математической статистики</p>
<b>Форма контроля</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> курс 1 – экзамен, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры математики, к.п.н. В.А. Жукова

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### «Физика»

по программе бакалавриата

по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации общественного питания
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 193 ч. контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование знаний о фундаментальных законах классической и современной физики. Овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы. Формирование навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.11.02 «Физика» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b> ОПК-2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - фундаментальные понятия и основные законы классической и современной физики (ОПК-2.1); - методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений (ОПК-2.2) <b>Умения:</b> - применять полученные знания по физике при изучении других дисциплин (ОПК-2.1); - применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений (ОПК-2.2)

	<p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности (ОПК-2.1);</li> <li>- проводить эксперименты по заданной методике и анализировать их результаты (ОПК-2.2)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Раздел 1 Механика. Молекулярная физика. Термодинамика</p> <p>Раздел 2 Электродинамика. Оптика. Атомная и ядерная физика.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – контрольная работа, экзамен</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p>К.п.н. Боголюбова И.А.</p>



## Аннотация рабочей программы дисциплины

### «Биохимия»

по программе бакалавриата

по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 73.е.252 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 225 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний в области базовых биохимических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров, понимание современных представлений о строении и свойствах веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья, понимание основ биохимических методов анализа, овладение методами, используемыми в товароведении при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.11.03)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</b> <i>ОПК-2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - Д/01.6 Зн.12 Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование (ОПК – 2.1). <b>Умения:</b> - Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с

	<p>регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности (ОПК – 2.1);</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ОПК – 2.1).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Белки. Химический состав. Структура белков. Свойства белков. Классификация белков</li> <li>2. Ферменты. Химическая природа ферментов. Общие представления о механизме действия ферментов. Свойства, номенклатура и классификация ферментов</li> <li>3. Витамины. Классификация витаминов. Физиологическая роль витаминов. Авитаминозы</li> <li>4. Нуклеиновые кислоты. Характеристика нуклеиновых кислот. Строение и свойства ДНК и РНК</li> <li>5. Липиды. Жиры. Воска. Фосфолипиды</li> <li>6. Углеводы. Строение и свойства углеводов, классификация</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен, контрольная работа
<b>Автор:</b>	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Органическая химия»**  
 по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
<i>Код</i>	<i>направление подготовки</i>
	«Технология организации ресторанного дела».
	<i>профиль подготовки</i>

**Форма обучения – заочная**

**Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час**

<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 6 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 189 ч., контроль- 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у обучающихся основных понятий, знаний и умений по органической химии, аналитическим приемам при работе с органическими веществами. Дисциплина призвана обучить будущего бакалавра методике и приемам работы, используемым в органической химии, основам идентификации органических веществ; овладеть знаниями и навыками по синтезу органических соединений.
<b>Место дисциплины в структуре ОПОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.11.04)
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b> <b>ОПК 2.1</b> Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - теоретические положения органической химии; основы современной теории строения органических соединений; особенности строения и свойств различных классов органических веществ; - основы практикума по органической химии с использованием специализированного оборудования для проведения экспериментальных исследований для идентификации органических веществ <b>Умения:</b> - выполнять химический анализ с соблюдением правил техники безопасности для решения задач профессиональной деятельности  - проводить сравнительный анализ с использованием специализированного оборудования, позволяющий найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности

	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками расчета метрологических характеристик анализа с интерпретацией полученных результатов для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками работы с химическими реактивами, посудой и специализированным оборудованием позволяющими найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Углеводороды</b>  Тема 1. Основные понятия органической химии.  Алканы.  Тема 2. Алкены. Алкины.  Тема 3. Ароматические углеводороды.  <b>Раздел 2. Кислородсодержащие органические соединения</b>  Тема 1. Спирты. Фенолы.  Тема 2. Альдегиды. Кетоны.  Тема 3. Карбоновые кислоты. Жиры.  <b>Раздел 3. Углеводы</b>  Тема 1. Углеводы. Моносахариды.  Тема 2. Дисахариды. Полисахариды.  <b>Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения</b>  Тема 1. Амины. Аминокислоты.  Тема 2. Белки.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор</b></p>	<p><u>Пашкова Е.В., к.т.н., доцент кафедры химии и защиты растений</u></p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Неорганическая химия»**  
 по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
<i>Код</i>	<i>направление подготовки</i>
	«Технология организации ресторанного дела».
	<i>профиль подготовки</i>

**Форма обучения** – заочная

**Общая трудоемкость изучения дисциплины** составляет 5 ЗЕТ, 180 час

<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 6 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 153 ч., контроль- 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование основ научного мировоззрения, получения системных знаний в области теоретических основ химии, способствующих усвоению профилирующих дисциплин, а в практическом плане обеспечивающих понимание химических аспектов мероприятий при проведении профессиональной деятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ОПОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.11.05 «Неорганическая химия» к относится к циклу Б.1. базовая часть образовательной программы.
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> <b>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b> <b>ОПК 2.1</b> Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знания:</b> - основные понятия и законы химии, закономерности реакционной способности веществ, закономерности протекания химических реакций и химическое равновесие, свойства растворов, теорию электролитической диссоциации, гидролиза солей; - основы практикума по неорганической химии с использованием специализированного оборудования для проведения экспериментальных исследований для идентификации неорганических веществ <b>Умения:</b> - выполнять химический анализ с соблюдением правил техники безопасности для решения задач профессиональной деятельности - проводить сравнительный анализ неорганических

	<p>веществ с использованием специализированного оборудования, позволяющий найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками расчета метрологических характеристик анализа с интерпретацией полученных результатов для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками работы с химическими реактивами, посудой и специализированным оборудованием позволяющими найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия химии. Классы неорганических соединений.</li> <li>2. Реакционная способность веществ: основные законы химии, строение вещества: строение атома, периодический закон и периодическая система элементов, химическая связь, окислительно-восстановительные реакции.</li> <li>3. Химическая термодинамика и кинетика: энергетика химических процессов, химическая кинетика, химическое равновесие.</li> <li>4. Химические системы: общая характеристика растворов, способы выражения концентрации растворов, водородный показатель, ТЭД, гидролиз, электролиз.</li> <li>5. Химия элементов.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – экзамен, контрольная работа
<b>Автор:</b>	<u>Пашкова Е.В., к.т.н., доцент кафедры химии и защиты растений</u>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»**  
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 7 з.е.252 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., лабораторные занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 225 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование основ научного мировоззрения, служит фундаментом общетехнической эрудиции; изучение теоретическим и практическим основам химических, физико-химических и физических методов количественного анализа, и идентификации веществ; изучение основ аналитической химии с целью применения их при изучении последующих химических дисциплин и практической деятельности; формирование у студентов специального типа аналитического мышления; осознание роли аналитической химии в процессе охраны окружающей среды; привить навыки выполнения основных операций при проведении химического эксперимента, способствующие выработке первичных профессиональных умений.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть образовательной программы, модуль «Естественнонаучная подготовка» (Б1.О.11).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК -2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</b> <i>ОПК-2.1</i> - Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основных понятий и законов химии, основных закономерностей химических превращений, свойств растворов задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (ОПК 2.1). <b>Умения:</b> - идентифицировать области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности. (ОПК 2.1).

	<p><b>Навыки:</b></p> <p>- обладать способностью идентифицировать области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности. (ОПК 2.1).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Введение в аналитическую химию.  <b>Тема 2.</b> Классификация катионов и анионов.  <b>Тема 3.</b> Метрологические основы аналитической химии.  <b>Тема 4.</b> Титриметрический метод анализа.  <b>Тема 5.</b> Гравиметрический метод анализа.  <b>Тема 6.</b> Физико- химические методы анализа.  <b>Тема 7.</b> Анализ конкретных объектов.  <b>Тема 8.</b> Биологические методы анализа.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры химии и защиты растений, к.б.н. Е.В. Волосова</p>



**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Пищевая химия»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	овладение основных знаний в области химического состава сырья, изучения основных химических процессов, протекающих в сырье при переработке, основных факторах, влияющих на протекание этих процессов
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.11.07)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные (ОПК):</b> <b>ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b> <i>ОПК-2.1</i> - Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности <i>ОПК-2.3</i> - Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основных химических процессов протекающих в сырье при переработке ( <i>ОПК-2.1</i> ) - химического состава сырья ( <i>ОПК-2.3</i> )  <b>Умения:</b> - соблюдать условия технологического процесса производства продуктов питания, требований нормативной документации ( <i>ОПК-2.1</i> ) - оценивать химическими способами качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса ( <i>ОПК-2.3</i> )  <b>Навыки:</b> - владения методами прогнозирования химических изменений свойств сырья в процессе кулинарной обработки ( <i>ОПК-2.1</i> ) - владения методами оценки и контроля качества продукции ( <i>ОПК-2.3</i> )
<b>Краткая характеристика</b>	<b>Раздел 1. Введение в химию пищевых веществ и питание</b>

<b>учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	человека <b>Раздел 2.</b> Белковые вещества <b>Раздел 3.</b> Углеводы и липиды
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

## Финансовая грамотность

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Этика профессиональной деятельности»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 62 ч
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование коммуникативной компетенции и навыков вербального и невербального взаимодействия.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.13)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</b> УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды <b>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</b> УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - Основные роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды (УК-3.1) - Основные проблемы современности с позиций этики и философских знаний (УК-5.2) <b>Умения:</b> - Определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды (УК-3.1) - Определять проблемы современности с позиций этики и философских знаний (УК-5.2) <b>Навыки:</b> - Определения своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды (УК-3.1) - Решения проблемы современности с позиций этики и философских знаний (УК-5.2)

<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Профессиональная этика</b>  Тема 1. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет. Основные нормы и правила современного этикета: нравственные (предупредительная забота, уважение, защита и др.), эстетические (красота, изящество форм поведения и т.д.). Социальные, национальные, возрастные особенности этикета.  Тема 2. Профессиональный и речевой этикет: понятие, современные требования, задачи, значение. Искусство общения и культура речи. Деловой этикет: понятие, функции, правила, задачи, приемы. Национальные особенности делового этикета.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технология продукции общественного питания»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 9 з.е.324 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 16 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч., самостоятельная работа –285 ч, в том числе практическая подготовка – 130 ч., контроль – 13 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Вооружить систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости в организации и ведении технологических процессов сервиса с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.14.01)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>  <b>ОПК – 4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</b>                      ОПК – 4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>  <b>ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>                      ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)</li> <li>- Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)</li> </ul>

	<p>- Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК–1.1)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- Разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)</p> <p>- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам (ПК–1.1)</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.</b></p> <p>Тема 1.Технология приготовления и правила подачи супов.</p> <p>Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Горячие закуски.</p> <p>Тема 3. Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Тема 4. Технология приготовления сладких блюд. Технология приготовления и правила подачи напитков</p> <p>Тема 5. Технология приготовления вторых блюд</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа; курс 4 – экзамен</p>
<b>Автор:</b>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Пищевая микробиология»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.14.02)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные (ОПК):</b> <b>ОПК-2 -Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</b> <i>ОПК-2.3 - Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевых производствах; нормируемые микробиологические показатели в пищевых производствах. ( <i>ОПК-2.3</i> )  <b>Умения:</b> - выявлять и идентифицировать микроорганизмы в пищевых производствах и на основе полученных данных судить о дальнейших действиях. ( <i>ОПК-2.3</i> )  <b>Навыки:</b> - проведения микробиологического контроля в пищевых производствах. ( <i>ОПК-2.3</i> )
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Раздел 1.</b> Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов <b>Раздел 2.</b> Микробиология пищевого сырья и продуктов
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.



**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного  
питания»**

по подготовке магистра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль ___ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – 126 ч, в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование знаний и компетенций по методам контроля качества и безопасности, навыков определения качественного и количественного состава продуктов питания
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина является дисциплиной обязательной части программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b></p> <p><b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-2.3</b> Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b> - виды технических средств для измерения основных свойств сырья, полуфабрикатов и качества и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b> - проводить измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и качества и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b> - способностью анализировать показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой</p>

	продукции разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания.
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Состав пищевых продуктов. Пищевая, энергетическая, биологическая ценность, биологическая эффективность</p> <p><b>Тема 2.</b> Общая характеристика и классификация методов исследования пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 3.</b> Физические методы. Гравиметрия. Экстракционный анализ</p> <p><b>Тема 4.</b> Химические методы анализа пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 5.</b> Оптические методы анализа.</p> <p><b>Тема 6.</b> Методы молекулярного спектрального анализа.</p> <p><b>Тема 7.</b> Методы атомного спектрального анализа.</p> <p><b>Тема 8.</b> Радиометрия</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания»**

по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний в области контроля технологии производства, способов и процессов подготовки, обработки и переработки сырья, при которых происходит качественное изменение с принятыми стандартами.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.14.04)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b></p> <p><b>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</b></p> <p><i>ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты.</i></p> <p><i>ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</i></p> <p><b>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.</b></p> <p><i>ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции</i></p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания (ОПК – 2.2);</li> <li>- Основы технологии производства продуктов питания (ОПК – 2.3);</li> <li>- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ОПК –</li> </ul>

	<p>5.1);</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 2.2);</li> <li>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 2.3)</li> <li>- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 5.1);</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ОПК – 2.2).</li> <li>- Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ОПК – 2.3).</li> <li>- Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ОПК – 5.1).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>7. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания</p> <p>8. Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных</p> <p>9. Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста</p> <p>10. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Современные методы обработки пищевого сырья»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е. 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 128 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами знаний и навыков по современным тенденциям в сфере производства продукции общественного питания, организации эффективного функционирования предприятий общественного питания, применения научных разработок для глубокой переработки вторичного сырья и обеспечения стабильности качества готовой продукции.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.14.05).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>  <b>ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.</b>  <i>ОПК-4.1</i> - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания.  <i>ОПК-4.3</i> - Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира.  <i>ОПК-4.4</i> - Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции.</p> <p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>  <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b>  <i>ПК-1.3</i> - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных видов процессов, протекающих в ходе производства пищевой продукции (<i>ОПК-4.1</i>);</li> <li>- потенциала использования вторичного сырья животного</li> </ul>

	<p>происхождения для производства новых видов продуктов питания (ОПК-4.3);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современных методов контроля качества и исследования свойств пищевых продуктов (ОПК-4.4);</li> <li>- технологий бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать возможность возникновения микробиологических рисков из-за нарушений технологических операций или особенностей используемого сырья (ОПК-4.1);</li> <li>- использовать механизмы регулирования химических, биохимических и микробиологических процессов, протекающих в пищевом сырье, для максимального сохранения его качества (ОПК-4.3);</li> <li>- применять современные ферментные препараты для получения биоактивных продуктов глубокого гидролиза вторичного сырья животного происхождения (ОПК-4.4);</li> <li>- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-1.3).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективной организации технологического процесса для обеспечения гарантированного качества и безопасности готовой продукции (ОПК-4.1);</li> <li>- технологическим приемам обработки вторичного сырья животного происхождения для организации его максимально эффективной переработки (ОПК-4.3);</li> <li>- составления поликомпонентных пищевых систем на основе вторичного сырья животного происхождения (ОПК-4.4);</li> <li>- организовывать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Современные принципы организации технологического потока на перерабатывающих предприятиях.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Основные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Современные технологии глубокой переработки вторичного сырья животного</p>

	происхождения. <b>Раздел 4.</b> Контроль качества пищевой продукции. Средства и методы управления качеством продукции.
<b>Форма контроля -</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Сенсорный анализ»  
по подготовке магистра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч, в том числе практическая подготовка - 126 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области определения качества сырья и готовой продукции с помощью органов чувств
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Б1.О.14.06 «Сенсорный анализ» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Умения:</b> проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового



	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b>          способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Сенсорная характеристика продовольственных товаров  <b>Тема 2.</b> Психофизиологические основы органолептики  <b>Тема 3.</b> Методы сенсорного анализа  <b>Тема 4.</b> Система организации и проведения дегустаций</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка - 90 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение знаний о химизме и условиях образования основных соединений, обуславливающих формирование вкуса, запаха и цвета при производстве пищевых продуктов и их влияния на органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции, а также их изменение в процессе хранения.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.14.07).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b> <i>ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ( <i>ПК-1.2</i> ).  <b>Умения:</b> - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ( <i>ПК-1.2</i> ).  <b>Навыки:</b> - оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции

	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1.</b> Химия вкусовых ощущений.</p> <p>Тема 1.1 Способность человека ощущать различные вкусы. Основная характеристика вкусов и веществ их определяющих.</p> <p>Тема 1.2 Органические соединения, выполняющие роль посредника между внешней средой и организмом человека.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Вещества, формирующие вкус пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2.1 Пищевые кислоты, кислотность продуктов питания. Влияние на качество пищевых продуктов. Регуляторы кислотности пищевых систем.</p> <p>Тема 2.2 Формирование нетипичного и постороннего вкуса при нарушениях технологической обработки и хранении готовой продукции.</p> <p>Тема 2.3 Методы органолептической оценки вкуса.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Вещества, формирующие цветовые характеристики пищевых продуктов.</p> <p>Тема 3.1 Связь между строением органических соединений и окраской.</p> <p>Тема 3.2 Основные превращения окрашивающих веществ в ходе технологического потока и при хранении различных видов продукции.</p> <p>Тема 3.3 Методы органолептической оценки цветовых характеристик.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Формирование запаха пищевых продуктов.</p> <p>Тема 4.1 Основные соединения, определяющие аромат основных групп пищевых продуктов.</p> <p>Тема 4.2 Классификация запахов. Химизм неприятных запахов.</p> <p>Тема 4.3 Формирование желательного аромата и постороннего запаха при осуществлении технологической обработки и хранении готовой продукции.</p> <p>Тема 4.4 Методы органолептической оценки запахов.</p>
<b>Форма контроля -</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Современные методы исследования качества»  
по подготовке магистра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль ___ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч, в том числе практическая подготовка - 126 ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование знаний и компетенций по современным методам контроля качества и безопасности и навыков работы с экспресс-анализаторами
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Б1.О.14.08 «Современные методы исследования качества» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b> - отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b> - находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b> - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный</p>

	опыт по производству продуктов питания
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Нормативные требования к качеству продукции общественного питания и процессам её изготовления</p> <p><b>Тема 2.</b> Характеристика и классификация современных методов исследования качества продуктов</p> <p><b>Тема 3.</b> Флуориметрические и спектроскопические методы и приборы для анализа пищевых продуктов</p> <p><b>Тема 4.</b> Молекулярно-генетические методы анализа пищевых продуктов</p>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма обучения: -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Проектирование предприятий общественного питания»**  
 по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка 40 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний в области разработки проекта предприятия общественного питания, обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.15.01)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>  <b>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.</b>  <i>ОПК-4.3 Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира.</i></p> <p><b>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.</b>  <i>ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации.</i></p> <p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>  <b>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b>  <i>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i></p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе</b>	<p><b>Знания:</b>          - Технологии производства и организации</p>

<p><b>изучения дисциплины</b></p>	<p>производственных и технологических процессов производства продуктов питания (ОПК – 4.3);</p> <p>- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ОПК – 5.2);</p> <p>D/01.6 Зн.1 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.3 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.4 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.5 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 4.3);</p> <p>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 5.2);</p> <p>D/01.6 У.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.3);</p>
-----------------------------------	--

D/01.6 У.8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.3);

D/01.6 У.10 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 У.11 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/02.6 У.3 Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

**Навыки:**

- Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ОПК – 4.3).

- Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ОПК – 5.2).

D/01.6 ТД.5 Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 ТД.6 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/02.6 ТД.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства



	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК – 1.3);</p> <p>D/02.6 ТД.5 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/03.6 ТД.2 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/03.6 ТД.6 Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>11. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>12. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания</p> <p>13. Технологические расчеты</p> <p>14. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>15. Объемно-планировочные решения предприятий питания</p> <p>16. Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовой проект
<b>Автор:</b>	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Процессы и аппараты пищевых производств»**

по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 89 ч, в том числе практическая подготовка 89 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний в области основных законов технологических процессов, усвоение способности моделирования процессов и аппаратов, а также усвоение и приобретение знаний по механическим, гидравлическим, гидромеханическим, тепловым и массообменным процессам. Осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.15.02)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b> <i>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> D/01.6 Зн.1 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/01.6 Зн.3 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с

использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 Зн.4 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 Зн.5 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

**Умения:**

D/01.6 У.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.3);

D/01.6 У.8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.3);

D/01.6 У.10 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 У.11 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/02.6 У.3 Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

**Навыки:**

D/01.6 ТД.5 Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

	<p>пищевых продуктов (ПК – 1.3);  D/01.6 ТД.6 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);  D/02.6 ТД.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК – 1.3);  D/02.6 ТД.5 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);  D/03.6 ТД.2 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);  D/03.6 ТД.6 Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>17. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о процессах и аппаратах.  18. Основные законы и аппараты для механических процессов  19. Основные законы и аппараты для гидравлических процессов  20. Основные законы и аппараты для гидромеханических процессов  21. Основные законы и аппараты для тепловых процессов  22. Основные законы и аппараты для массообменных процессов</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Оборудование предприятий общественного питания»**  
 по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка 123 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний в области основных законов технологических процессов, усвоение способности моделирования процессов и аппаратов, а также усвоение и приобретение знаний по механическим, гидравлическим, гидромеханическим, тепловым и массообменным процессам. Осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.15.03)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b> <i>ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> D/01.6 Зн.5 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.6 Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.9 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.11 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.13 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.14 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.2 Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.3 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.4 Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.6 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.7 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.2 Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.3 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.6 Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.7 Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.10 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

**Умения:**

D/01.6 У.1 Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.5 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.12 Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

D/03.6 У.1 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.1);

D/03.6 У.2 Применять статистические методы обработки

экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.3 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.1);

D/03.6 У.6 Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.7 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.8 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.9 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций (ПК – 1.1);

**Навыки:**

D/01.6 ТД.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.2 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции



общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);  
D/01.6 ТД.4 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства (ПК – 1.1);  
D/02.6 ТД.2 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1);  
D/02.6 ТД.6 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);  
D/03.6 ТД.1 Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);  
D/03.6 ТД.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);  
D/03.6 ТД.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК – 1.1);  
D/03.6 ТД.5 Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции

	действующих организаций (ПК – 1.1).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании</li> <li>2. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами разделения</li> <li>3. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами соединения</li> <li>4. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами формования</li> <li>5. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами тепломассообмена</li> <li>6. Оборудование для наполнения крупногабаритной и малогабаритной тары, упаковочные машины</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, контрольная работа
<b>Автор:</b>	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Технология и организация производства специализированного питания  
(специализация)»**

по подготовке бакалавра  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка -2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение теоретических знаний в области особенностей питания различных групп населения и диетологии, практических умений и навыков при создании продуктов диетического и специального питания на основе знаний о свойствах сырья, методологии подбора компонентов, составления рецептур и технологических схем производства, проведения экспертизы качества.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.15.04)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК – 4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</b> ОПК – 4.2 Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания <b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b> ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - Современных тенденций в индустрии продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ОПК 4.2) - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) <b>Умения:</b> - Организовать производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ОПК 4.2)

	<p>- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p> <p>- Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- Организации производства продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ОПК 4.2)</p> <p>- Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</b></p> <p>Тема 1. Организация производства на предприятиях специального назначения</p> <p>Тема 2. Основное технологическое оборудование. Организация работы основных цехов, требования к их организации.</p> <p><b>Раздел 2. Технология производства специализированного питания</b></p> <p>Тема 1. Технология приготовления блюд детского, диетического и специализированного питания.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p> <p>-</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовая работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«НАССР в системе общественного питания»**  
по подготовке магистра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 з.е.180 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 155 ч, в том числе практическая подготовка - 50 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий, плана НАССР, программ предварительных требований, проведения внутреннего аудита
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.15.05 «НАССР в системе общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК-5</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции питания ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации <b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1</b> Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<p>ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.1)</li> <li>- нормативной и технологической документацию, необходимой на предприятии питания (ОПК-5.2)</li> <li>-методов теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.1)</li> <li>- пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (ОПК-5.2)</li> <li>-проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству (ПК-1.2)</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность проводить контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции (ОПК-5.1)</li> <li>- способность организовывать документооборот по производству продукции на предприятии питания (ОПК-5.2)</li> <li>- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ПК-1.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции <b>Тема 2.</b> Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания <b>Тема 3.</b> Внешний аудит и контроль системы НАССР</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> - <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовая работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Комплексное оснащение предприятий общественного питания»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 30 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации комплексного оснащения предприятий общественного питания, основных характеристик и технического оснащения, обустройства интерьера предприятий общественного питания
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.15.06)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> <b>ОПК – 5 – Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</b> ОПК – 5.3 Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания <b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b> ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - Современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания (ОПК–5.3) - Назначения, принципа действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных (ПК–1.1) - Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) <b>Умения:</b> - Применять современные, прогрессивные методы и формы организации производства кулинарной продукции, обслуживания

	<p>потребителей в различных типах предприятий питания (ОПК–5.3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания (ОПК–5.3)</li> <li>- Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1. Комплексное оснащение предприятий общественного питания</b></p> <p><b>Тема 1.</b> Мебель для предприятий общественного питания., назначение, требования. Основные принципы расстановки мебели. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях.</p> <p><b>Тема 2.</b> Виды и способы освещения предприятий общественного питания. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения.</p> <p><b>Тема 3.</b> Посуда, классификация. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов. Предметы столового комплекта. Текстиль, назначение. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина



**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Проектирование комплексных предприятий общественного питания при**  
**гостиницах»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
<i>шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	<u>Технология организации ресторанного дела</u>
	<i>профиль подготовки</i>

**Форма обучения** – заочная

**Общая трудоемкость изучения дисциплины** составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 94 ч, в том числе практическая подготовка - 30 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области разработки проектных и технологических решений для организации питания в местах временного пребывания граждан (гостиницах, мотелях, хостелах и др.)
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.15.07 « <b>Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах</b> » является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные (ОПК):</b> <b>ОПК-3</b> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов <b>ОПК-5</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции питания ОПК-5.3 Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания <b>Профессиональные (ПК):</b> <b>ПК-1</b> Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

	<p>пищевых продуктов ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и принципы эксплуатации технологического оборудования (ОПК-3.3);</li> <li>- основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.3);</li> <li>- методов и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3);</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности (ОПК-3.3);</li> <li>- обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания (ОПК-5.3);</li> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ПК-1.3).</li> </ul> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-3.3);</li> <li>- владение прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции (ОПК-5.3);</li> <li>- подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК-1.3).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Виды ресторанного сервиса. <b>Раздел 2.</b> Разработка политики и меню</p>

<b>(основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 3.</b> Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания</p> <p><b>Раздел 4.</b> Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль.</p>
<b>Форма контроля</b>	Заочная форма обучения: курс – 4 – контрольная работа, зачет
<b>Автор:</b>	зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч, практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч самостоятельная работа – 125 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.16)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные (ОПК):</b>  <b>ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</b>  <i>ОПК-3.3 - Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</i>  <b>ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</b>  <i>ОПК-4.2 - Организовывает производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания</i></p> <p><b>Профессиональные (ПК):</b>  <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>  <i>ПК-1.1 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>  <i>ПК 1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i></p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе</b>	<b>Знания:</b> - основы ресурсосберегающего производства, его

<p><b>изучения дисциплины</b></p>	<p>оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов (ОПК-3.3)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды работ по организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-4.2)</li> <li>- технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1)</li> <li>- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу заготовочных и доготовочных цехов с учетом рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ОПК-3.3)</li> <li>- организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-4.2)</li> <li>- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1)</li> <li>- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК-1.3)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения технологическими приёмами производства продуктов питания с рациональным использованием сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ОПК-3.3)</li> <li>- способами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ОПК-4.2)</li> <li>- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства (ПК-1.1)</li> <li>- расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3)</li> </ul>
-----------------------------------	---

<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1.</b> Основы технологии организации деятельности предприятий питания</p> <p><b>Раздел 2.</b> Организация производства на предприятиях общественного питания.</p> <p><i>Раздел 3.</i> Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Санитария и гигиена питания»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч самостоятельная работа – 130 ч, в том числе практическая подготовка – 130 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	подготовить обучающихся 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
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.17)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные (ПК):</b> <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b> <i>ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - требований к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции ( <i>ПК-1.2</i> ) <b>Умения:</b> - применить нормы санитарного законодательства в технологии производства продуктов питания ( <i>ПК-1.2</i> ) <b>Навыки:</b> - использования нормативной документации отрасли ( <i>ПК-1.2</i> )
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Раздел 1.</b> Санитарный надзор и санитарное законодательство <b>Раздел 2.</b> Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания <b>Раздел 3.</b> Гигиенические требования к качеству и

	безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.



**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Товароведение продовольственных товаров»**  
по подготовке бакалавра по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 89 ч, в том числе практическая подготовка - 89 ч., контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, их изменений на всех этапах товародвижения, а также приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области экспертизы
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.18 «Товароведение продовольственных товаров» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b></p> <p><b>ПК-1</b> Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <p>- методов и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию</p>

	<p>технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <p>- подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности</p> <p><b>Тема 2.</b> Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения</p> <p><b>Тема 3.</b> Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа
<b>Автор:</b>	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Физиология питания»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч, в том числе практическая подготовка - 94 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами знаний и навыков организации рационального питания населения, понимания роли питания в жизнедеятельности организма и значения отдельных компонентов пищи в формировании индивидуальных диет.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.19).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b> <i>ПК-1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ( <i>ПК-1.3</i> ). <b>Умения:</b> - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ( <i>ПК-1.3</i> ). <b>Навыки:</b>

	- внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции ( <i>ПК-1.3</i> ).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Раздел 1.</b> Пища и ее роль для организма человека. <b>Раздел 2.</b> Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека. <b>Раздел 3.</b> Рациональное питания и физиологические основы его организации. <b>Раздел 4.</b> Диетотерапия.
<b>Форма контроля -</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Введение в пищевую промышленность»  
по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка 90 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний в области базовых представлений и знаний о пищевых продуктах из животного сырья, основных технологических процессах их производства, позволяющих в период обучения целенаправленно осваивать специальные профессиональные дисциплины.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.20)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b> <i>ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> D/01.6 Зн.5 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.6 Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.9 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.11 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.13 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.14 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.2 Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.3 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.4 Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.6 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.7 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.2 Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.3 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.6 Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.7 Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.10 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

**Умения:**

D/01.6 У.1 Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.5 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.12 Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

D/03.6 У.1 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.1);

D/03.6 У.2 Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.3 Применять методики расчета технико-

экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.1);

D/03.6 У.6 Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.7 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.8 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.9 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций (ПК – 1.1);

**Навыки:**

D/01.6 ТД.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.2 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.4 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания



	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства (ПК – 1.1);</p> <p>D/02.6 ТД.2 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1);</p> <p>D/02.6 ТД.6 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);</p> <p>D/03.6 ТД.1 Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);</p> <p>D/03.6 ТД.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);</p> <p>D/03.6 ТД.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК – 1.1);</p> <p>D/03.6 ТД.5 Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК – 1.1).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о молоке, химический состав коровьего молока</li> <li>2. Технология мороженого</li> <li>3. Технология кисломолочных продуктов</li> </ol>

	4. Технология сыра 5. Технология сливочного масла 6. Технология колбасных изделий
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«История продуктов питания»  
по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль ___ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование представления о многообразии пищевых продуктов, традиций и культуре их употребления, а также формирование у студентов социально-личностных и общекультурных компетенций: знание и соблюдение норм здорового образа жизни понимание ценности культуры, науки, производства
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б.О.21 «История продуктов питания» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>ПК-1.1</b> Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов <b>Умения:</b> - находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных <b>Навыки и/или трудовые действия:</b>

	- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Тема 1.</b> Традиции и обычаи, связанные с питанием <b>Тема 2.</b> История основных продуктов питания русской национальной кухни <b>Тема 3.</b> История основных продуктов питания зарубежных стран
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> - <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа
<b>Автор:</b>	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 96 ч, в том числе практическая подготовка - 46 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний принципов создания новых рецептур и новых видов продукции на основе сырья животного происхождения с использованием нетрадиционных видов сырья животного и растительного происхождения.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.22).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>  <b>ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.</b>  <i>ОПК-4.4 - Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции.</i></p> <p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>  <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b>  <i>ПК-1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i></p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- химического состава, пищевой и биологической ценности, функционально-технологические свойства нетрадиционного пищевого сырья (<i>ОПК-4.4</i>);</li> <li>- методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать необходимость изменения</li> </ul>

	<p>технологических операций и режимов в зависимости от показателей качества исходного сырья (ОПК-4.4);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования технологических добавок для эффективной корректировки функционально-технологических характеристик продукции, выработанной с использованием нетрадиционного пищевого сырья (ОПК-4.4);</li> <li>- подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Характеристика нетрадиционного пищевого сырья растительного происхождения.</p> <p>Тема 1.1 Растения, как источники эссенциальных компонентов, основные источники получения. Виды лекарственных трав.</p> <p>Тема 1.2 Основные виды растительного сырья, как источника флавоноидов. Их сохранность при технологической обработке.</p> <p>Тема 1.3 Научные аспекты использования биологически активных веществ растений.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Характеристика нетрадиционного пищевого сырья животного происхождения.</p> <p>Тема 2.1 Перспективы использования нетрадиционного молочного сырья. Пищевая и биологическая ценность не традиционных видов молока.</p> <p>Тема 2.2 Состав, пищевая ценность и функционально-технологические свойства нетрадиционных видов молока.</p> <p>Тема 2.3 Возможные направления использования вторичного молочного сырья производстве продуктов питания.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Технология молочных продуктов с использованием нетрадиционного пищевого сырья.</p> <p>Тема 3.1 Перспективы разработки молочных продуктов с использованием фитокомпонентов. Научное обоснование целесообразности создания молочно-растительных</p>

	<p>продуктов.</p> <p>Тема 3.2 Разработка рецептурных композиций с внесением нетрадиционного растительного сырья.</p> <p>Тема 3.3 Оценка качества нетрадиционного молочного сырья и продуктов его переработки.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Технология мясных продуктов с использованием нетрадиционного пищевого сырья.</p> <p>Тема 4.1 Использование вторичного коллагенсодержащего белкового сырья в технологиях мясопродуктов.</p> <p>Тема 4.2 Проектирование рецептурных композиций мясных продуктов на основе нетрадиционного мясного сырья.</p> <p>Тема 4.3 Оценка качества нетрадиционного мясного сырья и продуктов его переработки.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Перспективы использования достижений генной инженерии в технологиях продуктов питания.</p> <p>Тема 5.1 Основные направления использования генно-модифицированного сырья при производстве продуктов питания.</p> <p>Тема 5.2 Перспективы использования достижений промышленной биотехнологии в производстве продуктов питания животного происхождения.</p>
<b>Форма контроля -</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Физико-химические и биотехнологические основы отрасли»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е. 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 125 ч, в том числе практическая подготовка - 125 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Изучение закономерностей протекания физико-химических и биотехнологических процессов в пищевом сырье и готовой продукции при его хранении и обработке. Понимание сути процессов, протекающих в пищевом сырье и продукции, необходимо для формирования у бакалавров способностей направленно регулировать их протекание с целью получения продукции с необходимыми потребительскими характеристиками.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.23).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b> <i>ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ( <i>ПК-1.2</i> ).  <b>Умения:</b> - выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ( <i>ПК-1.2</i> ).



	<p><b>Навыки:</b></p> <p>- контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (<i>ПК-1.2</i>).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Классификация пищевых дисперсных систем.  <b>Раздел 2.</b> Физико-химические методы обработки сырья.  <b>Раздел 3.</b> Методы получения пищевых систем.  <b>Раздел 4.</b> Изменения, протекающие в сырье при кулинарной обработке.  <b>Раздел 5.</b> Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Биотехнологические основы отрасли.</p>
<p><b>Форма контроля -</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 30 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний о свойствах и обуславливаемых ими технологических возможностях различных групп пищевых добавок, а также выявления наиболее рациональных схем применения пищевых добавок с целью получения максимального технологического эффекта.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б.1.О.24).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>  <b>ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.</b>  <i>ОПК-4.4 - Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции.</i></p> <p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>  <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b>  <i>ПК-1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i></p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b>                      - основных регламентирующих документов по качеству и безопасности пищевой продукции и применению технологических добавок и улучшителей (<i>ОПК-4.4</i>);                      - методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>).</p> <p><b>Умения:</b></p>

	<p>- прогнозировать взаимодействие различных технологических добавок и улучшителей с сырьем и другими пищевыми добавками (ОПК-4.4);</p> <p>- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-1.3).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- разработки концепции продукции общественного питания для здорового питания на основании использования достижений пищевой химии (ОПК-4.4);</p> <p>- разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Пищевые добавки.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Биологически активные добавки.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Основные группы пищевых добавок, применяемые для разработки новых продуктов питания.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Гигиеническая и генетическая безопасность пищевых добавок.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Виды питания.</p>
<p><b>Форма контроля -</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Физическая культура и спорт»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>«Технология продукции и организация общественного питания»</b>
код	направление подготовки
	«Технология организации ресторанного дела»
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> <u>2</u> ЗЕТ, <u>72</u> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 12 ч., практические занятия – нет., самостоятельная работа – 58 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б.1.О.25).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной</b> УК-7.1 - поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2 - использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методические принципы физического воспитания; методы и средства физического воспитания; основы формирования двигательных действий в физической культуре. (УК-7.1) - методические принципы физического воспитания; методы физического воспитания; основы обучения движениям; основы совершенствования физических качеств; особенности формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2) <b>Умения:</b> - применять принципы, средства и методы физического воспитания, формировать двигательные

	<p>умения и навыки; формировать физические качества; формировать психические качества посредством физической культуры. (УК-7.1)</p> <p>- подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий; оценивать уровень развития основных физических качеств с помощью двигательных тестов и шкал оценок; использовать средства физической культуры и спорта для формирования психических качеств личности. (УК-7.2)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- дидактические основы построения учебно-тренировочного занятия по физической культуре; методы физического воспитания; средства физического воспитания; принципы построения учебно-тренировочных занятий. (УК-7.1)</p> <p>- методы оценки уровня развития основных физических качеств; средства освоения основных двигательных действий; средства совершенствования основных физических качеств; методики формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p><b>Тема 2.</b> Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p><b>Тема 3.</b> История физической культуры и спорта в России.</p> <p><b>Тема 4.</b> Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p><b>Тема 5.</b> Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p><b>Тема 6.</b> Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p><b>Тема 7.</b> Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p><b>Тема 8.</b> Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p><b>Тема 9.</b> Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p><b>Тема 10.</b> Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p><b>Тема 11.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.</p> <p><b>Тема 12.</b> Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p><b>Тема 13.</b> Гигиена физического воспитания и спорта</p> <p><b>Тема 14.</b> Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p><b>Тема 15.</b> Спорт и допинг.</p> <p><b>Тема 16.</b> Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Заочная форма обучения: курс 1 – зачет.</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Дяченко Т.Л.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>«Технология продукции и организация общественного питания»</b>
код	направление подготовки
	«Технология организации ресторанного дела»
	Профиль
<b>Форма обучения –заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 328 <b> час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – нет, практические занятия – 216 ч., самостоятельная работа – 112 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – нет, практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 314 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б.1.О.26).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> <b>УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной</b> УК-7.1 - поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2 - использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методические принципы физического воспитания; методы и средства физического воспитания; основы формирования двигательных действий в физической культуре. (УК-7.1) - методические принципы физического воспитания; методы физического воспитания; основы обучения движениям; основы совершенствования физических качеств; особенности формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2) <b>Умения:</b> - применять принципы, средства и методы

	<p>физического воспитания, формировать двигательные умения и навыки; формировать физические качества; формировать психические качества посредством физической культуры. (УК-7.1)</p> <p>- подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий; оценивать уровень развития основных физических качеств с помощью двигательных тестов и шкал оценок; использовать средства физической культуры и спорта для формирования психических качеств личности. (УК-7.2)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- дидактические основы построения учебно-тренировочного занятия по физической культуре; методы физического воспитания; средства физического воспитания; принципы построения учебно-тренировочных занятий. (УК-7.1)</p> <p>- методы оценки уровня развития основных физических качеств; средства освоения основных двигательных действий; средства совершенствования основных физических качеств; методики формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p><b>Тема 2.</b> Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p><b>Тема 3.</b> История физической культуры и спорта в России.</p> <p><b>Тема 4.</b> Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p><b>Тема 5.</b> Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p><b>Тема 6.</b> Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p><b>Тема 7.</b> Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p><b>Тема 8.</b> Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p><b>Тема 9.</b> Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p><b>Тема 10.</b> Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p><b>Тема 11.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.</p> <p><b>Тема 12.</b> Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p><b>Тема 13.</b> Гигиена физического воспитания и спорта</p> <p><b>Тема 14.</b> Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p><b>Тема 15.</b> Спорт и допинг.</p> <p><b>Тема 16.</b> Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет.</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Дяченко Т.Л.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Организация производства и технология блюд европейской кухни»**  
по подготовке бакалавра  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Изучение гастрономических привычек и пристрастий европейского народа, приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области технологии приготовления блюд, особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь стран Европы
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.01)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b> ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК–1.1) - Основ технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) <b>Умения:</b> - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)



	<p>- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам (ПК–1.1)</p> <p>- Контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1. Организация производства и технология блюд европейской кухни</b></p> <p>Тема 1. Чешская кухня. Венгерская кухня. Польская кухня. Румынская кухня. Кухни Британии. . Кухни стран Прибалтики и Скандинавии.</p> <p>Тема 2. Французская кухня. Немецкая и австрийская кухни. Итальянская кухня. Кухня Португалии. Испанская кухня.</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, курсовая работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Организация производства и технология блюд европейской кухни»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Изучение теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной русской кухни.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.02)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b> ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК–1.1) - Основ технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) <b>Умения:</b> - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой

	<p>технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам (ПК–1.1)</li> <li>- Контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1. Русская национальная кухня</b></p> <p>Тема 1. Закуски в русской кухне. Супы русской кухни</p> <p>Тема 2. Овощные блюда в русской кухне. Крупяные блюда. Рыба и мясные блюда в русской кухне .</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, курсовая работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Научные основы производства продуктов питания»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<b>Заочная форма обучения:</b> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	приобретение знаний и умений, необходимых для производственно-технологической деятельности в области научных основ технологии продуктов функционального питания, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.03)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b> <b>ПК – 1.3</b> Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - Состав, функции и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.3) <b>Умения:</b> - Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК–1.3) <b>Навыки:</b> - Внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного

	<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК–1.3)</p> <p>- Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.3)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Научные основы создания продуктов функционального питания.</b> Функциональные ингредиенты. Классификация функциональных ингредиентов. Принципы создания функциональных продуктов питания.</p> <p><b>Раздел 2. Технология производства продуктов функциональной направленности.</b> Технология низкокалорийных продуктов с пищевыми волокнами. Технология функциональных продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии продуктов питания.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Организация производства и технология блюд азиатской кухни»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование теоретический знаний и практических навыков в области современных форм организации производства кулинарной продукции азиатской кухни, обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания азиатской кухни
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.02)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b> ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК–1.1) - Основ технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) <b>Умения:</b> - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Определять потребность в средствах производства и рабочей силе

	<p>для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам (ПК–1.1)</li> <li>- Контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</b> Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей. Организация работы основных цехов. Общие требования к их организации.</p> <p><b>Раздел 2. Особенности производства блюд азиатской кухни.</b> Индийская кухня. Индонезийская кухня. Китайская кухня. Корейская кухня. Экспертиза качества продукции.</p>
<b>Форма контроля</b>	Заочная форма обучения: курс 4 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Экологическая экспертиза товаров»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4ч самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретения теоретических знаний и практических навыков в области гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требования экологических показателей товаров.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений (Б1.В.05)
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные (ПК):</b> <b>ПК-1-Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b> <i>ПК-1.2</i> - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - принципов организации ресурсосберегающего производства и экспертизы качества продукции, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов ( <i>ПК-1.2</i> )  <b>Умения:</b> - организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства и экспертизе качества продукции ( <i>ПК-1.2</i> )  <b>Навыки:</b> - организации ресурсосберегающих производств, обеспечение надежности технологических процессов продуктов питания ( <i>ПК-1.2</i> )
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и</b>	<b>Раздел 1.</b> Основные принципы и понятия в области биологической безопасности сырья и продуктов питания. <b>Раздел 2.</b> Экологическая безопасность сырья и продуктов



<b>темы)</b>	питания
<b>Форма контроля -</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Эстетика общественного питания»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка - 90 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение знаний об эстетике архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей, а также навыков сервировки стола, техники подачи блюд и напитков и эстетики оформления блюд.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.В.06).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b> <i>ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями ( <i>ПК-1.2</i> ).  <b>Умения:</b> - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ( <i>ПК-1.2</i> ).  <b>Навыки:</b>

	- контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<b>Раздел 1.</b> Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания. <b>Раздел 2.</b> Подготовка к обслуживанию посетителей. <b>Раздел 3.</b> Правила сервировки и обслуживания посетителей. <b>Раздел 4.</b> Обслуживание приемов и банкетов.
<b>Форма контроля -</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа
<b>Автор:</b>	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Безопасность пищевой продукции»  
по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 96 ч, в том числе практическая подготовка - 96 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	изучение студентами вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы различных видов сельскохозяйственного сырья и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Безопасность пищевой продукции» входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Умения:</b> Проводить анализ качества производства продукции

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b>          способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основы законодательства</p> <p><b>Тема 1.</b> Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья</p> <p><b>Тема 2.</b> Общая характеристика и классификация методов исследования пищевых продуктов</p> <p><b>Раздел 2.</b> Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения</p> <p><b>Тема 1.</b> Загрязнение химическими элементами из окружающей среды</p> <p><b>Тема 2.</b> Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве</p> <p><b>Тема 3.</b> Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами</p> <p><b>Тема 4.</b> Радиоактивное загрязнение.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Биологическая безопасность товаров»  
по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 96 ч, в том числе практическая подготовка - 96 ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	изучение студентами вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы различных видов сельскохозяйственного сырья и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Биологическая безопасность товаров» входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<p><b>Профессиональные компетенции (ПК)</b></p> <p>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b> Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b> Проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции</p>

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основы законодательства</p> <p><b>Тема 1.</b> Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья</p> <p><b>Раздел 2.</b> Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения</p> <p><b>Тема 1.</b> Загрязнение химическими элементами из окружающей среды</p> <p><b>Тема 2.</b> Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве</p> <p><b>Тема 3.</b> Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами</p> <p><b>Тема 4.</b> Радиоактивное загрязнение.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

**«Основы рационального питания»**  
по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, а также подготовка к разработке программ для индивидуального питания
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Биологическая безопасность товаров» входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методов и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Умения:</b> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции



	<p>питания различного назначения</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <p>- подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Значение питания в жизнедеятельности человека</p> <p><b>Тема 2.</b> Характеристика пищевых веществ, входящих в продукты питания</p> <p><b>Тема 3.</b> Концепции рационального питания</p> <p><b>Тема 4.</b> Отечественный и зарубежный опыт в формировании индивидуального питания.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Нутрициология»**  
 по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 60 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, а также подготовка к разработке программ для индивидуального питания
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Нутрициология» входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методов и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Умения:</b> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию

	<p>технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p><b>Навыки и/или трудовые действия:</b></p> <p>- подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> Значение питания в жизнедеятельности человека</p> <p><b>Тема 2.</b> Характеристика пищевых веществ, входящих в продукты питания</p> <p><b>Тема 3.</b> Концепции рационального питания</p> <p><b>Тема 4.</b> Отечественный и зарубежный опыт в формировании индивидуального питания.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Барное дело»**  
 по подготовке бакалавра  
 по направлению подготовки

<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<b>Форма обучения – заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка - 90 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами знаний и практических навыков в области организации работы бара, характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд, технологий приготовления смешанных напитков.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина входит в факультативную часть (ФТД.В.01).
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b> <b>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</b> <i>ПК-1.1</i> - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3</i> - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ( <i>ПК-1.1</i> ); - методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<p><i>(ПК-1.3).</i></p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>(ПК-1.1)</i>;</li> <li>- осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>(ПК-1.3)</i>.</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями <i>(ПК-1.1)</i>;</li> <li>- внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции <i>(ПК-1.3)</i>.</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.</b> Общие сведения о барах.  <b>Раздел 2.</b> Виноградство и виноделие.  <b>Раздел 3.</b> Культура потребления и дегустация вин и напитков.  <b>Раздел 4.</b> Алкогольные напитки (базовые).  <b>Раздел 5.</b> Посуда и инвентарь бара.  <b>Раздел 6.</b> Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей).  <b>Раздел 7.</b> Основы построения смешанного напитка (коктейля).  <b>Раздел 8.</b> Коктейли аперитивы и коктейли диджестивы.  <b>Раздел 9.</b> Групповые смешанные напитки.</p>
<p><b>Форма контроля -</b></p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров</p>