

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 09.09.2022 15:15:04  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии  
имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)  
по направлению подготовки**

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**направленность (профиль)  
Технологии и проектирование предприятий индустрии питания**

**заочная форма обучения**

**2022 год поступления**

## Аннотация дисциплины «Методология науки о питании»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 125 ч., контактная работа – 10,2 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся методологических навыков научного познания в фундаментальных и прикладных науках о пище: биологии, физиологии, химии, биохимии, генной биоинженерии, диетологии и гигиены питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** наука о питании; вклад естественнонаучных открытий в развитии науки о питании; основные этапы развития науки химии, биологии, физиологии, микробиологии и др.; становление науки о питании; нутрициология и ее связь с другими науками; состав, действие и взаимодействие пищевых веществ и других компонентов продуктов питания; понятие «нутригеномики» в настоящее время; развитие отраслевых институтов; создание мукомольной, мясной, молочной, консервной и общей пищевой индустрии.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общефессиональных и профессиональной компетенций: «способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений» (ОПК-3); «способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания» (ОПК-4); «способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ОПК-3.1 – осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений;

ОПК-3.2 – применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ОПК-3.3 – разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции;

ОПК-4.1 – применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения;

ПК-1.2 – определяет способы практического применения научных результатов исследований.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен – 1 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 83 ч., контактная работа – 16,2 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыка использования современных коммуникативных технологий на иностранном языке в академической и профессиональной коммуникации.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** лексические единицы и грамматические конструкции, используемые в устной и письменной формах в ситуациях академического и профессионального взаимодействия (поиск и устройство на работу, деловые переговоры, переписка, особенности выбранной профессии, коммуникативные технологии, научные конференции и т.д.).

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-4.1 - применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия;

УК-4.2 – представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

## **Аннотация дисциплины «Русский язык в деловой и научной коммуникации»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 89 ч., контактная работа – 10,2 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков свободно и грамотно использовать языковые средства в сфере деловых и научных коммуникаций, необходимых для успешной профессиональной деятельности конкурентоспособного специалиста, сформировать их коммуникативную компетентность, необходимую для применения научного знания, обмена информацией различного рода.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** русский язык в научной коммуникации; русский язык в деловой коммуникации.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК 4.1 - применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия;

УК 4.2 - представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 77 ч., контактная работа – 22,2 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков микробиологического исследования сырья и продуктов питания, а также микробиологического контроля технологического процесса в пищевом производстве.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** нормальная микрофлора продуктов питания; санитарно-микробиологический анализ и микробиологические нормативы качества пищевых продуктов; гигиенические требования безопасности консервированных пищевых продуктов; государственные стандарты исследования продуктов питания; система HACCP и ее применение.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений» (ОПК-3); «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ОПК-3.2 – применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ПК-4.1 – адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;

ПК-4.2 – анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания;

ПК-4.3 – контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Современные проблемы науки в сфере общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 133,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков анализа проблемных вопросов и инновационных исследований в сфере общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** анализ и ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания, проблема модернизации и глобализации сырьевого рынка, проблема индустриализации питания, международное партнёрство и национальные программы развития социального питания; мобильность в рамках национальной программы, инновации, коммерциализация научных исследований, оценка эффективности научных исследований, защита интеллектуальной собственности, проблемы создания единых научно-технических комплексов, нормативно-правовые аспекты новых форм сотрудничества научных, образовательных и промышленных заведений, возможности применения результатов современных научных исследований в общественном питании на практике.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной, общепрофессиональных и профессиональной компетенций: «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий» (УК-1); «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2); «способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач» (ОПК-5); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 – разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов;

ОПК-2.2 - анализирует проблемные вопросы и инновационные исследования для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-5.1 – организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов;

ОПК-5.2 – внедряет результаты научных исследований на предприятиях индустрии питания;

ПК-2.2 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Прикладные технологии в индустрии питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основные приемы инновационной гастрономии; авангардная кухня; гелеобразование (желатинизация, застуднение); основные приемы инновационной гастрономии; пенообразование; сферификация; дегидратирование.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональной компетенций: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ОПК-2.1 – применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;

ПК-2.1 – совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.

## **Аннотация дисциплины «Стратегический менеджмент»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков разработки и реализации стратегических решений на основе углубленного анализа внешней и внутренней среды предприятия

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** содержание стратегического менеджмента; стратегическое целеполагание; формирование миссии предприятия; стратегический анализ макросреды; макросреда предприятий индустрии питания; отраслевой анализ; пять сил конкуренции М. Портера и их влияние на выбор стратегии предприятий индустрии питания; корпоративные стратеги; стратегии связанной диверсификации предприятий индустрии питания; деловые (бизнес) стратегии; стратегия оптимальных издержек предприятий индустрии питания; выбор и реализация стратегии; стратегические проблемы предприятий индустрии питания

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и общепрофессиональной компетенций «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий» (УК-1); «способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК – 1.2 - способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, вырабатывать стратегию действий;

ОПК – 1.1 - разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий индустрии питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.



## Аннотация дисциплины «Управление проектами»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков составления долгосрочных планов при реализации проектов и их экономического обоснования.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** фазы проектов; ресурсное обеспечение проектов; стоимость проекта; экономическое обоснование проектов; управление рисками проекта.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональных компетенций: «способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания» (ПК-5); «способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг» (ПК-6); «способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы» (ПК-7);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-2.1 – выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения;

УК-2.2 – планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта;

ПК-5.1 – применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности;

ПК-6.1 - оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов;

ПК-7.1 – владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий индустрии питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности;

ПК-7.2 - разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивает их эффективность;

ПК-7.3 - оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания;

ПК-7.4 - разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.

## **Аннотация дисциплины «Философские проблемы науки и техники»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков использования методов и форм научного мышления, обогащения практической профессиональной деятельности содержательностью теоретического материала.

**3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** генезис науки, процесс становления научного знания; определение науки, ее специфика в изменяющемся способе жизнедеятельности человека; классический, неклассический и постнеклассический периоды развития науки; наука и активно-преобразовательная деятельность человека; инструментальный способ производства материальных и духовных благ; роль орудий, средств и способов предметно-практической деятельности в ходе социальной эволюции; философия техники как форма рефлексии результатов научно-технического прогресса; будущее техногенной цивилизации и возможные риски.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий» (УК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 – разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Математическое моделирование и анализ данных»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 99,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование навыков применения методов математического моделирования и анализа данных для решения профессиональных задач.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основные понятия математического моделирования и его этапов, методы разработки математических моделей, оптимизационные задачи и методы их решения; понятие анализа данных, описательная статистика, понятие об интеллектуальном анализе данных, основные концепции баз данных.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины.**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания» (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих общеобразовательных результатов:

ОПК-4.1 - применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.

## **Аннотация дисциплины «Профессиональная этика предприятий индустрии питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** является формирование навыка профессиональной этики обслуживания потребителей, с использованием методов установления с ними правильных взаимоотношений.

**3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** профессиональная этика работников индустрии питания; психология труда работников предприятий индустрии питания; влияние психологического состояния сотрудников предприятия на производительность труда и качество обслуживания потребителей; конфликтные ситуации в процессе работы коллектива на предприятиях индустрии питания, методы их разрешения; формирование комплекса мероприятий с целью распределения должностных обязанностей в зависимости от способности сотрудника; определение критериев психологического состояния сотрудников и их влияние на производительность труда, и самочувствие во время работы.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональной компетенций: «способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); «способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия» (УК-5); «способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки» (УК-6); «способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-3.1 – разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели;

УК-3.2 - планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам;

УК-5.1 - адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей;

УК-5.2 - владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач;

УК-6.1 - определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки;

УК-6.2 - выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования;

ПК-6.2 - организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация дисциплины

### «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков организации инновационных производств предприятий индустрии питания, организации обслуживания потребителей с применением современных методов и приемов и применение полученных результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** виды и особенности деятельности предприятий общественного питания; организация производства специализированных цехов; организация производства молекулярной кухни; инновации организации обслуживания; интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания; организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания; формирования имидж – политики предприятия общественного питания.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2); «способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг» (ПК-6).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-2.2 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности;

ПК-6.2 - организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование навыков и принципов обогащения кулинарной продукции эссенциальными компонентами (белки, ненасыщенные жирные кислоты, минеральные вещества, витамины, пищевые волокна), изучение влияния физико-химических превращений составных частей и сырья и продуктов в целом при кулинарных обработках на функционально-технологические свойства кулинарной продукции.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4 Структура дисциплины:** эколого-медицинские аспекты современного питания человека; основные компоненты пищи; функциональные пищевые продукты и функциональные ингредиенты; нормативные документы; разработка функционального пищевого продукта.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений» (ОПК-3); «способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания» (ПК – 1); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ОПК-3.2 - применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

ПК-1.2 - определяет способы практического применения научных результатов исследований;

ПК-2.1 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 2 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в работе с нормативными документами, регулирующие деятельность по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** изучение документооборота; первичные документы; учетные регистры; бухгалтерская и налоговая отчетность; график документооборота; хранение документов; изучение программ и тестов по аттестации производственных работников; изучение положения о службе «Логистика»; документооборот по направлению «Продажи»; составление маркетинговой стратегии развития группы компаний; обзор конкурентов; план рекламной деятельности; план продвижения компании на рынке; концепция поиска альтернативных каналов сбыта; разработка программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологического мероприятия; электронный документооборот.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания» (ПК-1); «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3); «способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-1.1 – способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации;

ПК-3.1 – разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы;

ПК-3.2 – апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства;

ПК-8.2 – использует программные продукты в области проектирования.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 7 зачетных единиц (252 академических часа, из них: самостоятельная работа – 202,9 ч., контактная работа – 40,3 ч. (аудиторная работа – 40 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков управления инновационными процессами в области производства высокотехнологичных продуктов питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** обязательная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** инновационное технологическое оборудование высокотехнологичных производств в индустрии питания; основы производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; теоретические основы охлаждения и замораживания; микробиология пищевых продуктов, консервированных холодом; физико-химические процессы в пищевых продуктах при охлаждении и замораживании; барьерные технологии; определение показателя активности воды (aw) гигрометрическим методом в высокотехнологичной продукции индустрии питания; прогнозирование сроков хранения; современная упаковка и хранение пищевых продуктов; материалы и способы упаковки; вакуумирование; упаковка в регулируемой газовой среде (РГС); факторы PPP, факторы ТТТ; низкотемпературная тепловая обработка (НТО); низкотемпературная тепловая обработка предварительно вакуумированных продуктов (SousVide); технология Cook&Chill; технология охлажденной продукции промышленными способами CapKold - (ControlAtmospherePackagingKeptCold); технологии с использованием низких температур Cook&Freeze и Freeze&Chill; индустриальные технологии продукции общественного питания.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональной компетенций: «способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2); «способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений» (ОПК-3); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ОПК-2.1 – применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-3.3 – разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции;

ПК-2.2 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности.

**6. Виды учебной работы:** лабораторные занятия, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс, зачет – 2 курс.



**Аннотация дисциплины**  
**«Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 45 ч., контактная работа – 18,2 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль - 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков применения современных методов исследования сырья и продуктов, проведения контроля качества и применения правил проведения оценки соответствия в целях использования полученных знаний в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** понятие производственного контроля; программа производственного контроля; программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; составление типовой программы производственного контроля; презентации; основные понятия системы НАССР; программы предварительных условий и их роль в системе НАССР; создание группы НАССР, описание сырья и продуктов; определение области применения и описание технологических процессов производства и блок-схемы; подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте, анализ опасностей; определение критических контрольных точек; установление критических пределов; установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки; установление корректировок и корректирующих действий; установление процедур проверки; создание документации и ведение учета; организация производственного контроля кулинарной продукции индустриального производства с применением принципов НАССР.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания» (ПК-1); «способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-1.1 – способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации;

ПК-4.1 – адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;

ПК-4.2 – анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания;

ПК-4.3 - контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

## **Аннотация дисциплины**

### **«Технологическое проектирование специализированных предприятий питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 77 ч., контактная работа – 22,2 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков разработки проектной документации на строительство новых и реконструкцию существующих заготовочных специализированных предприятий питания с применением современного высокопроизводительного оборудования и поточно-механизированных линий.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основные положения развития и размещения заготовочных предприятий питания; централизованное производство кулинарной продукции; номенклатура типов заготовочных предприятий питания; планирование развития заготовочных предприятий питания; размещение заготовочных предприятий питания; расчет экономической эффективности капитальных вложений на строительство заготовочных предприятий питания; организация проектирования заготовочных предприятий питания; стадии проектирования; индивидуальное и типовое проектирование; архитектурно-строительные требования; предъявляемые к проектированию заготовочных предприятий; система автоматизации проектирования; технологические расчеты; планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением; компоновка заготовочных предприятий питания; принципы размещения оборудования; понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования; объемно-планировочные схемы заготовочных предприятий питания.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональных компетенций: «способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания» (ПК-1); «способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-2.2 – планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта;

ПК-1.1 – способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации;

ПК-8.1 – организует разработку и реализацию проектных решений индустриальных предприятий питания;

ПК-8.2 – использует программные продукты в области проектирования;

ПК-8.3 – разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта;

ПК-8.4 – анализирует и систематизирует информации в области проектных технологий.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен – 2 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Инновационные технологии производства продуктов рационального питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 51 ч., контактная работа – 12,2 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков разработки продуктов рационального питания с применением инновационных способов производства.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** моделирование продуктов рационального питания с заданной биологической ценностью, приемы стабилизации ПНЖК в продуктах для рационального питания с пролонгированным сроком годности, эффективность витаминизации, современные приемы сохранения биологической ценности и эффективности продукции, приемы и способы снижения калорийности.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания» (ПК-1); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2); «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-1.2 – определяет способы практического применения научных результатов исследований;

ПК-1.3 – апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях;

ПК-2.2 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности;

ПК-3.1 – разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы;

ПК-3.2 – апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства.

**6. Виды учебной работы:** лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Технологии продуктов для специальных видов питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 63 ч., контактная работа – 36,2 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование практических навыков в технологии приготовления блюд для специальных видов питания, также изучение технологических режимов обработки сырья.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** питание беременных и кормящих женщин; питание детей раннего возраста; питание детей дошкольного возраста; питание школьников; питание студентов; питание спортсменов; питание пожилых людей; сырье и ингредиенты в производстве обогащенных продуктов; обогащенные продукты для целевых групп.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2); «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-2.1– совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;

ПК-3.1–разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы;

ПК-3.2 – апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен – 2 курс.

## Аннотация дисциплины

### «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания»

**3. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 73 ч., контактная работа – 26,2 ч. (аудиторная работа – 26 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков управления технологическими процессами производства продукции питания, на основании научных принципов оптимизации технологических процессов (систем и (или) потоков).

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** параметры оптимизации, системный анализ технологических процессов, стохастичность технологических процессов, прогнозирование развития элементов, связей, структуры, верификация прогнозов развития технологического процесса (потока), определение уровней разрешения технических противоречий, разработка ГОТ технологического процесса, основанная на анализе методов и способов.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональной компетенций: «способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий» (УК-1); «способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.2 – способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, выработать стратегию действий;

УК-2.2 – планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта;

ПК-2.1 – совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами.

**6. Виды учебной работы:** лабораторные занятия, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

## **Аннотация дисциплины «Технологические аспекты диетического питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 55,9 ч., контактная работа – 16,1 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков разработки диетических рационов питания с учетом индивидуальных особенностей организма, включения в диеты специализированных компонентов в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленных на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору, часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** общая характеристика стандартных диет; основной вариант стандартной диеты (ОВД); диеты с механическим и химическим щажением (ЩД); диеты с повышенным содержанием белка (ВБД); диеты с пониженным содержанием белка (НБД); диеты с пониженной калорийностью (НКД); особенности приготовления диетических блюд; хирургические диеты; разработка рационов питания для специальных диет.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенций: «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-3.1 - разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы;

ПК-3.2 - апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.

## Аннотация дисциплины

### «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 55,9 ч., контактная работа – 16,1 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков разработки рационов с учетом индивидуальных особенностей организма, включения рационы специализированных компонентов в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленных на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору, часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** особенности организма в различных состояниях и потребности в питательных веществах в зависимости от этих состояний; заболевания, связанные с недостаточным содержанием пищевых веществ в рационе; заболевания, связанные с избыточным содержанием пищевых веществ в рационе; использование нутрицевтиков и парафармацевтиков для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний; роль пробиотиков и пищевых волокон в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний; использование биологически-активных добавок как профилактического средства при нарушении состава пищи; разработка рецептур и технологии продуктов и блюд лечебно-профилактического назначения.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-3.1 - разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы;

ПК-3.2 - апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.

## **Аннотация дисциплины «Нутрициология и технология современных продуктов питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 59,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков применения функциональных, гигиенических и клинических аспектов взаимодействия питательных веществ и их трансформацию в технологических процессах для позитивного влияния на организм человека.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору, часть формируемая участниками образовательных отношений Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** общая и частная нутрициология (в том числе спортивная и т.д.), эпидемиология питания, нутригеномика (методы транскриптомики, протеомики, метаболомики для описания реагирования фенотипа биологической системы), нейронутрициология.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-2.1 – совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;

ПК-2.2 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.



## Аннотация дисциплины «Глобальные технологии современных продуктов питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 59,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков применения глобальных технологических решений в процессах разработки и производства продуктов питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору, часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** глобализация, урбанизация, индустриализация – влияние на трансформацию культуры питания современного человека, возобновляемое сырье, кастомизированное производство, аддитивные технологии.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-2.1 – совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;

ПК-2.2 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий**  
**индустрии питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 27,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в обеспечении функционирования специализированных предприятий питания, с учетом производственных потребностей в условиях постоянного повышения сложности и быстрой сменяемости новых поколений технологий и техники.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1. ФТД. Факультативы.

**4. Структура дисциплины:** порядок определения основных архитектурно-строительных показателей; расчет потребности в тепле и топливе для отопления; подбор холодильных машин и расчет электроэнергии; расчет годовой потребности в газе на производственные цели.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональной компетенций: «способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-2.2 – планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта;

ПК-8.2 – использует программные продукты в области проектирования;

ПК-8.3 – разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта;

ПК-8.4 – анализирует и систематизирует информации в области проектных технологий.

**6. Виды учебной работы:** лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Логистика на предприятии индустрии питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 29,9 ч., контактная работа – 6,1 ч. (аудиторная работа – 6 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование навыков в управлении материальным потоком; в организации и управлении материалами и их распределением; в размещении и управлении запасами; в организации транспортировки продукции от изготовителя до потребителя; для использования этих знаний, умений и навыков руководителями и специалистами в общественном питании.

**3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1. ФТД. Факультативы.

**4. Структура дисциплины:** организация переговоров по закупке товаров; интегрированная логистика; деятельность организации по закупке товаров у поставщиков; логистический проект; обслуживание клиентов на предприятии общественного питания.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-3.1 – разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы;

ПК-3.2 – апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.