

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 20.09.2021 09:27:18
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания
направленность (профиль)
«Технология и организация предприятий общественного
питания»
очная форма обучения
2021 год поступления

Аннотация дисциплины «Иностранный язык»

1. Общая трудоёмкость дисциплины: 7 зачетных единиц (252 академических часа, из них: контактная работа – 164,4 ч., самостоятельная работа – 69,8 ч. (аудиторная работа – 164 ч., промежуточная аттестация – 0,4 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыка использования иностранного языка в деловой коммуникации в устной и письменной формах.

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

4. Структура дисциплины: лексические единицы и грамматические конструкции, используемые в наиболее распространенных ситуациях иноязычного повседневного и делового общения в устной и письменной формах (знакомство, работа, деловые контакты и т.д.).

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-4.1 – демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах).

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1, 2 семестры, экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Питание как часть культуры народа»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 49,9 ч., контактная работа – 58,1 ч. (аудиторная работа – 58 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков для анализа традиций и культуры питания народов России и сопредельных государств, с учетом национальных, религиозных, исторических и природно – географических особенностей

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

4. Структура дисциплины: родословная» русской кухни; характеристика блюд русской кухни; особенности быта и питания Западных славян; особенности быта и питания народов Прибалтики; особенности быта и питания народов Кавказа; особенности быта и питания народов Средней Азии; особенности быта и питания малых народов России.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-5.4 – анализирует традиции и культуры питания народов России, сформировавшиеся в ходе исторического развития.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Философия»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа – 54,2 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков методологических основ познания, анализа социально - и личностно значимых философских и мировоззренческих проблем.

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

4. Структура дисциплины: история философии; онтология; гносеология; философская антропология; социальная философия; аксиология.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-5.2 – воспринимает межкультурное разнообразие общества с позиций этики и философских знаний.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Менеджмент»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков социального взаимодействия, межличностного общения, установления психологического контакта и командообразования, тайм-менеджмента; стратегического планирования и развития предприятия, оценки эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; планирования и организации работы исполнителей, разработки мотивационной политики, принятия эффективных управленческих решений на основе применения принципов и методов менеджмента в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: сущность и содержание менеджмента, инфраструктура менеджмента, природа и состав функций менеджмента, мотивация деятельности в менеджменте, организационные процессы в менеджменте и управление персоналом, тайм-менеджмент, управленческие решения и моделирование ситуаций, стиль руководства и образ менеджера, эффективность менеджмента.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-2.1 – разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Математика (базовый уровень)»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 44 ч., контактная работа – 46,2 ч. (аудиторная работа – 46 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование практических навыков использования основных математических методов при решении прикладных задач.

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

4. Структура дисциплины: линейная алгебра; векторная алгебра; аналитическая геометрия; математический анализ; интегральные исчисления.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1 – применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины
«Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 61,8 ч., контактная работа – 118,2 ч. (аудиторная работа – 118 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование практических навыков использования основных математических методов при решении прикладных задач.

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

4. Структура дисциплины: комплексные числа; функции многих переменных дифференциальные уравнения; теория вероятностей; математическая статистика.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.1 – применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2,3 семестр.

Аннотация дисциплины «Физика»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 44 ч., контактная работа – 46,2 ч. (аудиторная работа – 46 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков решения конкретных задач из различных областей физики, проведения физических исследований.

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

4. Структура дисциплины: кинематика; динамика; молекулярная физика; электрические и магнитные явления; оптика; атомная; ядерная и квантовая физика.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов» (ОПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-3.3 – способен применять конкретные типы приборов для измерения основных параметров технологических процессов различных видов технологического оборудования.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Информатика»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 26 ч., контактная работа – 64,2 ч. (аудиторная работа – 64 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков применения информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач и моделирования в области технологии производства продукции питания и организации предприятий общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: информатика и информационно-коммуникационные технологии: основные понятия и определения; приемы работы в среде профессиональной операционной системы MS Windows; электронный документооборот; основы работы в текстовом процессоре MS Word; автоматизация обработки табличных данных и моделирования средствами MS Excel; методы доступа в локальные и глобальные вычислительные сети; основы и методы защиты информации.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и общепрофессиональной компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;

– ОПК-1.1 – понимает основы информатики и принципы работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач в сфере технологии продукции и организации общественного питания;

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа – 54,2 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыка использования средств и методов обеспечения безопасности человека в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, а также в чрезвычайных ситуациях.

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

4. Структура дисциплины: введение в безопасность; требования федерального законодательства и подзаконных актов в области государственной безопасности и защиты населения и территорий от ЧС; идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов; защита человека и среды обитания от негативных производственных факторов; способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях и ликвидация их последствий; оказание первой помощи.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и общепрофессиональной компетенций: «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания» (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

– УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;

– УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;

– ОПК-4.1 – создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Экология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 27,9 ч., контактная работа – 44,1 ч. (аудиторная работа – 44 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков разрабатывать систему мероприятий по предотвращению загрязнения окружающей среды; определять характер, направленность и последствия своей профессиональной деятельности на среду, разрабатывать и использовать технологии, обеспечивающие производство экологически чистой продукции.

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

4. Структура дисциплины: общая экология; охрана окружающей среды.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.4 – выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допускает возникновения экологической опасности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр.

**Аннотация дисциплины
«Неорганическая и аналитическая химия»**

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа – 90,2 ч. (аудиторная работа – 90 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков определения и расчёта концентрации различных веществ, типов химической связи, обнаружение неорганических катионов и анионов, проведение статистической обработки полученных результатов.

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

4. Структура дисциплины: основные понятия и строение вещества; окислительно-восстановительные процессы; реакции в растворах электролитов и неэлектролитов; качественный и количественный анализ.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.2 – используют фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Органическая и коллоидная химия»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 40 ч., контактная работа – 86,2 ч. (аудиторная работа – 86 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыков проведения простейших органических синтезов и построения аналогии «структура – свойства» у органических соединений и их структурирования в растворах для понимания и использования химических аспектов специальности в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: теоретические основы органической химии; номенклатура органических соединений и их строение; виды изомерии органических соединений; функциональные производные органических соединений; отдельные механизмы химических реакций; структура и свойства органических соединений; теоретические основы коллоидной химии.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.2 – используют фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Биохимия»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 71,9 ч., контактная работа – 72,1 ч. (аудиторная работа – 72 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков проведения биохимического и биологического анализа биообъектов и биологических систем и использования их результатов в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: изучение основных свойств белков и аминокислот; белки; ферменты; нуклеиновые кислоты; гормоны; витамины; обмен белков; углеводов; витаминов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.2 – используют фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр.

**Аннотация дисциплины
«Микробиология пищевых продуктов»**

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 41,9 ч., контактная работа – 66,1 ч. (аудиторная работа – 66 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыка оценки качества и обеспечение безопасности пищевого сырья и продуктов питания по микробиологическим показателям и использование результатов освоения дисциплины в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: общая микробиология; санитарная микробиология; микробиология пищевого сырья и продуктов питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных компетенций: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2); «способен организовывать и контролировать производство продукции питания» (ОПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.2 – используют фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания;

– ОПК-5.1 – осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания;

– ОПК-5.2 – способен проводить оценку качества пищевого сырья и продуктов питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Тепло-и хладотехника»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 65,9 ч., контактная работа – 42,1 ч. (аудиторная работа – 42 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыков в области тепловой и холодильной обработки сырья и продуктов, умения грамотно использовать в своей практической деятельности технические средства тепловой и холодильной обработки пищевых продуктов.

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

4. Структура дисциплины: теплотехника; холодильная техника.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов» (ОПК-3); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-3.1 – решает типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний в области тепловой и холодильной обработки продуктов;

– ОПК-3.3 – способен применять конкретные типы приборов для измерения основных параметров технологических процессов различных видов технологического оборудования;

– ПК-4.7 – оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачёт –4 семестр.

Аннотация дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 54 ч., контактная работа – 72,2 ч. (аудиторная работа – 72 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков проведения расчетов характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов, в том числе с учетом оптимизационных требований.

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

4. Структура дисциплины: гидромеханические процессы; механические процессы; тепловые процессы; массообменные процессы.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов» (ОПК-3); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-3.2 – способен проводить расчеты определяющих параметров процессов и размеров аппаратов для осуществления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания;

– ПК-4.7 – оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов.

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

7. Формы контроля: экзамен – 5 семестр.

Аннотация дисциплины «Санитария и гигиена питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 46,1 ч. (аудиторная работа – 46 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно - зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно - эпидемиологического надзора.

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

4. Структура дисциплины: предмет и задачи санитарии и гигиены питания; санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей; санитарно - гигиеническая оценка качества пищевых продуктов; гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональных компетенций: «способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания» (ОПК-4); «способен организовывать и контролировать производство продукции питания» (ОПК-5); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4); «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-4.1 – создает и поддерживает безопасные условия выполнения производственных процессов производства продукции питания;

– ОПК-5.1 – осуществляет контроль технологического процесса на всех этапах производства продуктов питания;

– ПК-4.7 – оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов;

– ПК-5.1 – составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Физиология питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающегося навыков в составлении рационов питания для различных групп населения с учетом физиологических требований, а также изучение закономерностей процессов пищеварения, его биохимических и физиологических основ.

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

4. Структура дисциплины: основы физиологии человека; питание и пищеварение; обмен веществ и энергии в организме человека; процессы ассимиляции и диссимиляции; основные нутриенты; физиологическое значение, потребность и нормирование; виды питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания» (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-4.3 – знает физиологические особенности потребности организма в пищевых веществах для организации рационального питания различных групп населения.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 20 ч., контактная работа – 106,2 ч. (аудиторная работа – 106 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков ориентации в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов с целью разработки технологии и производства продукции общественного питания надлежащего качества.

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

4. Структура дисциплины: товароведение, как комплексная научная дисциплина; пищевая ценность продуктов; товароведная характеристика муки; товароведная характеристика плодов и овощей; товароведная характеристика растительных масел; товароведная характеристика маргаринов; товароведная характеристика молока сельскохозяйственных животных; товароведная характеристика мяса сельскохозяйственных животных и птицы; товароведная характеристика рыбы.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2); «способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания» (ОПК-4); «способен организовывать и контролировать производство продукции питания» (ОПК-5); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4), «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ОПК-2.3 – применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания;
- ОПК-4.5 – ориентируется в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов;
- ОПК-5.2 – способен проводить оценку качества пищевого сырья и продуктов питания;
- ПК-4.8 – разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования;
- ПК-4.9 – умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики;
- ПК-5.2 – владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Правоведение»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа 54,2 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыка работы с нормативно-правовыми документами и их использования в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: основы теории права; конституционное право; гражданское право; трудовое право; административное право.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающейся универсальной компетенции: «способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению» (УК-11).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-11.1 – демонстрирует знание антикоррупционного законодательства, формы коррупционного проявления; проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению; анализирует и использует нормативные правовые акты в различных сферах деятельности, а также в сфере противодействия коррупции.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия

7. Формы контроля: экзамен – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Физическая культура и спорт»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 22 ч., контактная работа – 32,2 ч. (аудиторная работа – 32 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства научно-практических и специальных знаний по физической культуре и спорту, умения их адаптивного, творческого использования для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке; социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания; образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности; общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе; методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий; особенности занятий избранным видом спорта; профессионально-прикладная физическая подготовка; физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста; основные понятия производственной физической культуры.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– 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 здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Экономическая культура»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 35,9 ч., контактная работа – 36,1 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков поведения экономических агентов в области экономики и финансов.

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

4. Структура дисциплины: основы поведения экономических агентов; основные экономические понятия; основные принципы экономического анализа; ресурсы, показатели экономического развития; понятие общественных благ; государственное регулирование экономики; цели, задачи, инструменты бюджетной, налоговой и денежно-кредитной, социальной, пенсионной политики государства; инфляция; безработица; сущность и функции предпринимательской деятельности; основные виды личных доходов; основные финансовые организации; основные финансовые инструменты; понятие риск и неопределенность; виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков; основные этапы жизненного цикла индивида; основные виды расходов; инструменты управления личными финансами; личный бюджет; источники информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности» (УК-10).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК 10.1 – знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных задач.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Психология работы в малых группах»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 35,9 ч., контактная работа – 36,1 ч. (аудиторная работа – 36 ч, промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся представлений и основ психологии работы в малых группах в профессиональной деятельности и дальнейшее их использование.

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

4. Структура дисциплины: малая группа как социально-психологическое явление; методы исследования малой группы; межличностные отношения и общение в малой группе; личность в групповом процессе; структурные характеристики малой группы; групповая динамика; руководство и лидерство в малой группе; межличностные конфликты в малой группе; командообразование.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональной компетенций: «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6); «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-3.2 – осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;

– УК-3.3 – разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов;

– УК-6.1 – оценивать свои ресурсы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их используют при выполнении полученного задания;

– ПК-2.3 – способен формировать профессиональную команду на основе современных методов управления.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр.

Аннотация дисциплины
«Методы исследования сырья и пищевых продуктов»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 91,9 ч., контактная работа – 52,1 ч. (аудиторная работа – 52 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков к проведению комплексных исследований контроля качества и свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования современных методов анализа.

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

4. Структура дисциплины: значение, классификация и выбор методов исследования; отбор проб и подготовка их к исследованиям; спектральные методы; молекулярная спектроскопия; спектральные методы; атомная спектроскопия; спектроскопия магнитного резонанса; оптические методы; ультразвуковой метод; эбулиоскопия и криоскопия; хроматография; электрохимические и электрофоретические методы исследований; реологические методы исследований.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2); «владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3); «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.3 – применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания;

– ПК-3.1 – решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии;

– ПК-3.3 – способен использовать на практике умения и навыки в организации и проведении исследовательских работ;

– ПК-5.2 – владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Теоретическая технология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 54 ч., контактная работа – 72,2 ч. (аудиторная работа – 72 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков анализа изменений состава и свойств продуктов питания, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания.

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

4. Структура дисциплины: функционально-технологические свойства белков, изменение жиров при хранении и производстве пищевых изделий (гидролиз, гидрогенизация, самоокисление, термическое окисление, полимеризация, деструкция, переэтерификация), изменение простых и сложных углеводов в технологических процессах, изменение содержания и состояния воды при переработке сырья, изменение витаминов и минеральных веществ, формирование вкуса и аромата продуктов, изменение в продуктах животного и растительного происхождения.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональной компетенций: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2); «способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания» (ОПК-4); «способен организовывать и контролировать производство продукции питания» (ОПК-5), «владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ОПК-2.2 – используют фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания;
- ОПК-4.2 – знает изменения состава и свойств продуктов питания, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания;
- ОПК-5.2 – способен проводить оценку качества пищевого сырья и продуктов питания;
- ПК-3.1 – решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Русский язык и культура речи»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 44 ч., контактная работа – 46,2 ч. (аудиторная работа – 46 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков речевого общения в повседневной жизни и профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации.

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

4. Структура дисциплины: культура речи и нормы русского литературного языка; уместность речи и культура речевого продуцирования; культура речевого общения.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-4.2 – демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины

«Деловой этикет»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачётные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 35,9 ч., контактная работа – 36,1 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков делового поведения и профессиональной коммуникации, необходимых для успешной профессиональной деятельности конкурентоспособного специалиста.

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

4. Структура дисциплины: деловой этикет, значение, функции, задачи; современный деловой этикет; этикет делового общения; деловое общение в группе.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональной компетенций: «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-3.3 – разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов;

– ПК-2.3 – способен формировать профессиональную команду на основе современных методов управления.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 5 семестр.

Аннотация дисциплины «Социология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 35,9 ч., контактная работа – 36,1 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся восприятия и понимания общественных процессов и основ проведения элементарных социологических исследований, анализа результатов для их использования в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: социология как наука; история социологии как науки; общество как система; личность и факторы ее формирования в процессе социализации; социальные общности и институты; социальная стратификация и социальная мобильность; методология, методика и организация проведения социологического исследования; культура в общественной системе; девиантное поведение.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-3.1 – осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 4 семестр.

Аннотация дисциплины
«Цифровые технологии в технологии и организации предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа – 54,2 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Целью изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков сбора, передачи, накопления и обработки информации при помощи передовых цифровых технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения.

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

4. Структура дисциплины: основные понятия цифровизации, обзор и изучение основных цифровых технологий в технологии и организации предприятий общественного питания, обработка больших массивов данных.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-1.3 – использует принцип работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Всеобщая история»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 46,1 ч. (аудиторная работа – 46 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков анализа и оценки закономерностей и особенностей исторического процесса развития народов и государств мирового сообщества с древнейших времен до современности.

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

4. Структура дисциплины: становление и этапы развития государств в древнем мире; государства античности; развитие государств Европы и Востока в средние века; великая английская и французская революции и их влияние на мировое развитие; международное сообщество во время Первой и Второй мировых войн; основные тенденции мирового развития в 1970-е – начало XXI века.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-5.1 – анализирует современное состояние общества на основе анализа и оценки закономерностей и особенностей исторического процесса развития народов и государств мирового сообщества с древнейших времен до современности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «История России»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 24 ч., контактная работа – 66,2 ч. (аудиторная работа – 66 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся основ анализа и оценки исторических фактов, событий, процессов отечественной истории.

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

4. Структура дисциплины: восточные славяне в древности; раннефеодальное государство восточных славян; русские земли в XII–XV вв.; становление и развитие централизованного государства в XV–XVI вв.; Россия в XVII века; российская империя в XVIII– начале XX вв. Советская Россия – СССР - Российская Федерация: основные тенденции и направления развития.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах» (УК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-5.3 – интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины
«Статистические методы обработки данных в технологии и организации предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 39,9 ч., контактная работа – 32,1 ч. (аудиторная работа – 32 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыка применения методов статистической обработки данных в сфере общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: статистическое измерение, сводка и группировка статистических материалов, графическое представление статистической информации, виды и формы выражения статистических показателей, статистическое изучение динамики, корреляционно-регрессионный анализ связей в статистических исследованиях, индексный метод в статистических исследованиях.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующего образовательного результата:

– ОПК-2.5 – применяет методы статистической обработки данных для решения задач в сфере общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины
«Специальная педагогика и специальная психология»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 41,9 ч., контактная работа – 30,1 ч. (аудиторная работа – 30 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: овладение знаниями и умениями работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью.

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

4. Структура дисциплины: общие вопросы специальной педагогики и специальной психологии; основные категории обучающихся с особыми образовательными потребностями; психолого-педагогическая помощь лицам с ОВЗ; инклюзивное и интегрированное образование обучающихся с ОВЗ; нормативно-правовое и программно-методическое обеспечение инклюзивного образования; формирование толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах» (УК-9).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-9.1 – знает клинико-психологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью, включенных в социально-профессиональные отношения; базовые принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах;

– УК-9.2 – умеет применять базовые дефектологические знания в инклюзивной практике социально-профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью, соблюдать требования толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 1 семестр.

Аннотация дисциплины
«Моделирование процессов в сфере общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 71,9 ч., контактная работа – 36,1 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков владения приемами и методами моделирования технологических процессов производства продукции питания, а также формирование практических навыков разработки и применения математических моделей.

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

4. Структура дисциплины: основные понятия математического моделирования; представление информации в виде диаграмм; задачи линейного программирования; специальные задачи линейного программирования; нелинейное моделирование; полиномиальные и позиционные модели; стохастические модели; эмпирические модели; использование пакета анализа в Excel; модели принятия оптимальных решений.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-1.2 – способен использовать информационные технологии при моделировании технологических процессов производства продукции питания.

6. Виды учебной работы: лабораторные работы.

7. Формы контроля: зачет – 5 семестр.

Аннотация дисциплины
«Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 29,9 ч., контактная работа – 42,1 ч. (аудиторная работа – 42 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, измерения и обработки их результаты, на основе знаний о системе нормативного, метрологического и правового обеспечения услуг общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: техническое регулирование, основы стандартизации, государственная система стандартизации (ГСС), общий порядок разработки нормативной документации, стандартизация систем качества, основы метрологии, средства измерений, обеспечение точности измерений, обеспечение единства измерений, документы, подтверждающие соответствие сырья и продукции, применяемых в общественном питании.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания» (ОПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-4.4 – знает требования нормативных документов и способен к их применению в организации производства продукции питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Электротехника»

1. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 29,9 ч., контактная работа – 42,1 ч. (аудиторная работа – 42 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков применения в своей профессиональной деятельности законов электротехники и грамотного использования электротехнического и электронного оборудования.

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

4. Структура дисциплины: линейные электрические цепи постоянного тока; линейные электрические цепи однофазного переменного синусоидального тока; трехфазная система передачи электрической энергии; электрические машины и аппараты; электрические измерения; электроника.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.6 – решает задачи профессиональной деятельности на основе использования законов электротехники.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технические аспекты проектирования оборудования для производства
продукции общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 97,8 ч., контактная работа – 118,2 ч. (аудиторная работа – 118 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков чтения чертежей и выполнения конструкторских документов средствами компьютерной графики с учетом требований ЕСКД, проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их результатов в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: инженерная графика; теоретическая механика; сопротивление материалов; детали машин.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающейся профессиональных компетенций «способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания» (ПК-1); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.4 – использует знания инженерных наук и информационных технологий при проектировании оборудования для производства продукции общественного питания;

– ПК-4.2 – обладает навыками чтения чертежей и выполнения конструкторских документов, средствами компьютерной графики с учетом требований ЕСКД, навыками проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их результатов в профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 3, 4 семестры.

Аннотация дисциплины

«Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 35,9 ч., контактная работа – 72,1 ч. (аудиторная работа – 72 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков выбора методов и правил разработки прикладных научных исследований, их апробации, применения приемов разработки новой кулинарной и прочей продукции, новых технологических процессов и приемов переработки.

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

4. Структура дисциплины: основы науковедения, поисковые системы, патентный поиск, авторское право, организация научных исследований в общественном питании, выбор методов и объектов, разработка плана исследовательской работы с подбором методик, постановка эксперимента, применение методов получения первичной информации в сфере общественного питания, приемы и методы научной разработки продуктов питания и технологий (построение дерева свойств), методология создания специализированных продуктов заданного химического состава состоит из ряда этапов, принципы пищевой комбинаторики, научные принципы обогащения кулинарных блюд и изделий, научные принципы разработки блюд и изделий применяя способ замены одних веществ на другие.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.2 – проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;

– ПК-3.1 – решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии;

– ПК-3.2 – пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов;

– ПК-3.3 – способен использовать на практике умения и навыки в организации и проведении исследовательских работ;

– ПК-4.3 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания.

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

7. Формы контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 54 ч., контактная работа – 108,2 ч. (аудиторная работа – 108 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков кулинарной обработки продуктов, приготовления блюд и их дальнейшая подготовка к учебной практике в предприятиях общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: цели и задачи дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции», ее место в учебном процессе и будущей профессии; основные понятия и термины; технология полуфабрикатов из овощей; технология полуфабрикатов из рыбы; технология полуфабрикатов из мяса; технология полуфабрикатов из птицы; технология супов и соусов; технология блюд из рыбы; технология блюд и гарниров из овощей и круп; технология блюд из мяса и птицы; технология холодных блюд и закусок; технология сладких блюд и напитков; технология блюд из яиц и творога; изучение нормативных документов по технологии приготовления кулинарной продукции; органолептическая оценка качества продукции общественного питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

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

7. Формы контроля: экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 36 ч., контактная работа – 54,2 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомление с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, подготовка к производственно - технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: нормативная и технологическая документация в общественном питании; система контроля качества продукции общественного питания; лабораторный контроль качества кулинарной продукции.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4); «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.6 – оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания;

– ПК-5.2 – владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 5 семестр.

Аннотация дисциплины
«Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 22 ч. контактная работа – 68,2 ч. (аудиторная работа - 68 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков выбора способов управления и средств автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда.

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

4. Структура дисциплины: цель и задачи курса; статические и динамические характеристики объектов и звеньев управления; типовые динамические звенья систем управления; синтез системы автоматического управления; основные понятия об измерениях и измерительных устройствах; измерение температуры; измерение давления; измерение расхода; измерение уровня; плотности и вязкости; проектирование и изображение средств автоматизации на функциональных схемах; цифровые системы автоматического управления.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-2.4 – способен применять технические средства автоматизации для управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания;

ПК-4.7 – оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов.

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

7. Формы контроля: экзамен – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 46 ч., контактная работа – 44,2 ч. (аудиторная работа – 44 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков использования средств и методов обеспечения безопасности человека в процессе трудовой деятельности в профессиональной сфере.

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

4. Структура дисциплины: нормативно-правовые документы в области охраны труда, организация деятельности по охране труда на предприятии АПК, характеристика и оценка негативных производственных факторов, проектирование и расчёт средств коллективной защиты работающих, организация безопасных приёмов выполнения работ в профессиональной сфере деятельности.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-2.5 – создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 27,9 ч., контактная работа – 44,1 ч. (аудиторная работа – 44 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков бизнес-планирования на предприятиях общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: назначение, задачи и принципы бизнес-планирования; структура бизнес-плана; разработка раздела «Описание предприятия и отрасли»; анализ рынка сбыта продукции; разработка плана маркетинга; организационный план; расчет проектной мощности; планирование капитальных затрат; калькуляция себестоимости продукции, финансовый план; определение цены блюда; расчет основных экономических показателей.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности» (УК-10); «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-2.1 – разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;

– УК-10.2 – способен осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания;

– ПК-2.1 – осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания;

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 46,1 ч. (аудиторная работа – 46 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказания влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия, анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством.

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

4. Структура дисциплины: нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ; сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования; понятия, связанные с учетом затрат; затраты и расходы: классификация, учет, поведение; методы калькулирования себестоимости продукта; особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания; стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования; группировка и методы распределения затрат; затраты как основной объект контроллинга; инструменты контроллинга; анализ издержек.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональной компетенций: «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-2.2 – способен организовать документооборот по производству на предприятии питания;

– ПК-4.10 – управляет информацией при разработке и контроле исполнения бюджета предприятия общественного питания в соответствии с законодательством.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков принятия решений по вопросам работы с персоналом предприятий общественного питания, производственной и технической этике в интересах улучшения организации труда и производства в современных условиях и использования результатов в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания; психология эффективного взаимодействия; кадровая политика и стратегия управления персоналом; мотивация и стимулирование трудовой деятельности в предприятиях общественного питания; разработка комплекса мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональных компетенций: «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-3.4 – планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы;

– ПК-2.3 – способен формировать профессиональную команду на основе современных методов управления;

– ПК-4.1– владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 5 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технология продуктов функционального питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков и умений в области технологии приготовления продуктов функционального питания.

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

4. Структура дисциплины: функциональные продукты и их роль в питании человека. Использование биологически активных добавок в лечебно-профилактических продуктах питания. Разработка научных подходов к созданию функциональных продуктов питания. Основные аспекты создания лечебно-профилактических продуктов питания. Способы введения функциональных добавок в лечебно-профилактические продукты питания. Разработка подходов к созданию рецептур пищевых продуктов с учетом взаимодействия компонентов. Обоснование использования сырья, пищевых добавок и методов обработки при создании функциональных продуктов питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.4 – совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами;

– ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

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

7. Формы контроля: зачет – 5 семестр.

Аннотация дисциплины
«Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 69,9 ч., контактная работа – 38,1 ч. (аудиторная работа – 38 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков решения производственно-хозяйственных задач, связанных с организацией и планированием производства на предприятиях общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: классификация и сущность организационно-правовых форм предприятий, средства производства и организация их использования, организация трудовых ресурсов предприятия, организация материального стимулирования работников, специализация производства, планирование производства, производственное и финансовое планирование.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-2.1 – осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания;

– ПК-4.1 – владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 58 ч., контактная работа – 68,2 ч. (аудиторная работа – 68 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков организации проектирования предприятий общественного питания, разработке проектной документации, типовому и индивидуальному проектированию, реконструкции действующих предприятия, выполнению необходимых технологических расчетов, а также умений осуществлять планировку, оснащение рабочих мест, компоновку цехов, других помещений и предприятия в целом.

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

4. Структура дисциплины: общие положения проектирования предприятий общественного питания; основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания; технологические расчеты; планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением; объемно-планировочные решения предприятий питания; особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания; строительное проектирование.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ПК-1.1 – знает основные принципы строительства и реконструкции предприятий питания;
- ПК-1.2 – разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания;
- ПК-1.3 – использует программные продукты в области проектирования.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен, курсовой проект – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология продукции общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 7 зачетных единиц (252 академических часа, из них: самостоятельная работа – 89,9 ч., контактная работа – 144,3 ч. (аудиторная работа – 144 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков ведения научно-обоснованных технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья и пищевых продуктов, обеспечению потребителя безопасной продукцией высокого качества.

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

4. Структура дисциплины: технология супов повышенной сложности; технология соусов повышенной сложности; технология блюд из картофеля, овощей и грибов; технология блюд из тушёной, жареной и запеченной рыбы; технология блюд из нерыбных продуктов водного промысла; технология блюд из тушёного и жареного мяса; технология приготовления блюд из запеченного мяса; технология приготовления блюд из птицы и кролика; технология приготовления блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; технология блюд из яиц, творога; технология мучных блюд; технология холодных блюд; технология сладких блюд; технология напитков; технология изделий из теста; технология блюд для школьного питания, работников химической промышленности и шахтёров; технология охлаждённых и быстрозамороженных блюд; технологии КЭЧ.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;
- ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям;
- ПК-4.7 – оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов.

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

7. Формы контроля: зачет – 5 семестр, курсовая работа – 5 семестр, экзамен – 6 семестр.

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

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 54 ч., контактная работа – 72,2 ч. (аудиторная работа – 72 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: организация производства на предприятиях общественного питания; организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ПК-2.2 – координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей;
- ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;
- ПК-4.3 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания.

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

7. Формы контроля: экзамен – 6 семестр; курсовая работа – 6 семестр.

Аннотация дисциплины

«Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 71,9 ч., контактная работа – 126,3 ч. (аудиторная работа – 126 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков рациональной эксплуатации современного технологического оборудования предприятий общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: механическое оборудование: оборудование для мойки и очистки, оборудование для измельчения, разделения и калибровки, месильно-перемешивающее оборудование, дозировочно-формовочное оборудование; оборудование для тепловой обработки: пищеварочное оборудование, жарочно-пекарное оборудование, водогрейное оборудование; торговое и холодильное оборудование: весоизмерительное оборудование, контрольно-кассовые машины, холодильное оборудование, оборудование для комплектации и раздачи.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

– ПК-4.7 – оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 6 семестр, курсовой проект – 6 семестр, экзамен – 5 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 19,9 ч., контактная работа – 52,1 ч. (аудиторная работа – 52 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков в организации работы и обслуживания различных баров, технологии смешанных напитков и коктейлей, опираясь на теоретические знания о характеристиках алкогольных и безалкогольных напитков, деликатесных продуктов и блюд.

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

3. Структура дисциплины: организация обслуживания посетителей в баре; классификация баров; подготовка бара к обслуживанию; форма расчета и отчетность бармена; построение смешанных напитков (коктейлей); основы технологии приготовления смешанных напитков; характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей; характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей; характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей; характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении компонентов; технология приготовления коктейлей, их определение и классификация.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ПК-2.2 – координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей;
- ПК-4.3 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания;
- ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины
«Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачётные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 17,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков организации строительного проектирования и технического обеспечения предприятий общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: нормативно-правовая документация, используемая для разработки технико-экономического обоснования проекта; требования к строительному и техническому обеспечению предприятий общественного питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – знает основные принципы строительства и реконструкции предприятий питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины

«Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 17,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков в области организации технологических потоков, базируясь на принципах эффективности производственного процесса.

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

4. Структура дисциплины: системность технологического потока, операция как составная часть потока, организация будущего технологического потока, эволюция технологического потока, строение технологического потока как системы процессов, системный анализ, синтез и моделирование технологического потока, системы технологических процессов, функционирование технологического потока (развитие, чувствительность технологического потока, целостность, стохастичность, технологического потока).

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.7 – оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов.

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

7. Формы контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 49,9 ч., контактная работа – 58,1 ч. (аудиторная работа – 58 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний о структурах пищевых систем кулинарной продукции, путем изучения взаимосвязи их физических свойств и химического состава, и изменениях, протекающих в пищевых системах под влиянием различных факторов, в ходе технологических процессов.

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

4. Структура дисциплины: физические свойства пищевых систем; технологические свойства пищевых систем; физико-химические свойства и изменения структур дисперсных систем под влиянием различных факторов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-3.1 – решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии;

– ПК-4.4 – совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 4 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология и организация детского питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков составления рациона питания детей с учётом возрастной периодизации, навыков обеспечения качества и безопасности питания детей разного возраста, навыков организации производства продукции для детского питания.

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

4. Структура дисциплины: современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания; особенности технологии холодных блюд, закусок и супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из гидробионтов, мяса, птицы и кролика, сладких блюд, напитков, блюд из яиц и творога и мучных кулинарных изделий для детского питания; инновационные технологии в детском питании; организация диетического питания для детей; принципы формирования рациона с учётом возрастной периодизации; основные элементы бизнес - процесса и обеспечение качества и безопасности питания организации питания детей в организованных коллективах.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

ПК-4.2 - осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия;

ПК-4.4 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами;

ПК - 4.5 - изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 5 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технология и организация диетического питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 41,9 ч., контактная работа – 66,1 ч. (аудиторная работа – 66 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся ведения технологического процесса при изготовлении блюд для различных групп населения с учетом нутритивного статуса; навыков организации производства продукции для диетического питания;

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

4. Структура дисциплины: современные проблемы диетологии; значение и основные принципы диетического питания; диетические свойства различных продуктов и блюд; системы диет в лечебном питании; основная стандартная диета; диета с механическим и химическим щажением; диета с повышенным количеством белка; диета с пониженной калорийностью; особенности организации диетического питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

– ПК-4.4 – совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами;

– ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 42 ч., контактная работа – 120,2 ч. (аудиторная работа – 120 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков в области реализации дополнительных услуг, т.е. организации обслуживания различных сервисных мероприятий в предприятиях общественного питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: организация обслуживания различных сервисных мероприятий на предприятиях общественного питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ПК-2.2 – координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей;
- ПК-4.3 – использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 57,9 ч., контактная работа – 50,1 ч. (аудиторная работа – 50 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков ведения технологического процесса при изготовлении блюд зарубежной кухни.

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

4. Структура дисциплины: современные тенденции кулинарии народов мира; технологии блюд европейской кухни; технологии блюд азиатской кухни; технологии блюд африканской кухни; технологии блюд североамериканской кухни; технологии блюд южноамериканской кухни; технологии блюд стран ближнего зарубежья.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

– ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 90 ч., контактная работа – 36,2 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков оценки пищевых продуктов с точки зрения их безопасности для здоровья человека, с учетом обеспечения нутритивной поддержки, планирования мероприятий по обеспечению продовольственной безопасности на предприятиях общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: опасности питательных веществ, контаминанты химического происхождения (загрязнение сырья и пищевых продуктов веществами тяжелыми металлами и мышьяком, веществами, применяемыми в животноводстве и растениеводстве, нитритами, нитратами, нитрозаминами), опасности микробного происхождения, загрязнение продуктов микотоксинами, загрязнения радионуклидами, факторы, влияющие на усвоение пищи, антиалиментарные факторы.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4); «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ПК-4.6 – оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания;
- ПК-5.1 – составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания;
- ПК-5.2 – владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Пищевые добавки»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 54,1 ч. (аудиторная работа – 54 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков использования пищевых добавок и применение полученных знаний в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: основные представители классов пищевых добавок, служащих для улучшения сенсорных качеств продуктов; основные представители классов пищевых добавок: студнеобразователи, загустители, стабилизаторы; ферментные препараты; основные представители классов пищевых добавок, служащих увеличению срока хранения продуктов; солезаменители; интенсивные подсластители и сахарозаменители; вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-3.1 – решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии;

– ПК-4.4 – совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Общая физическая подготовка»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 328 академических часов, из них контактная работа – 328 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: гимнастика, плавание, спортивные игры, стрельба, легкая атлетика, лыжная подготовка, профессионально-прикладная физическая подготовка.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

– УК-7.2 – использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Адаптивная физическая культура»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 328 академических часов, из них контактная работа – 328 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: основы техники безопасности на занятиях; определение уровня функционального и физического состояния; организация самостоятельных занятий физическими упражнениями направленных на компенсацию заболеваний; основы формирования профессионально-прикладной физической культуры, развитие профессионально-важных качеств; обучение знаниям и навыкам в составлении комплексов профессионально-прикладной физической подготовки.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

– УК-7.2 – использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Фитнес»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 328 академических часов, из них контактная работа – 328 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: основы техники безопасности на занятиях; определение уровня функционального и физического состояния; тактическая и психологическая подготовка в избранном виде спорта; общая и специальная физическая подготовка; профессионально-прикладная физическая подготовка; организация и проведение самостоятельных занятий физическими упражнениями и участия в спортивных мероприятиях.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

– УК-7.2 – использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Спортивная борьба»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 328 академических часов, из них контактная работа – 328 ч.

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: основы техники безопасности на занятиях; определение уровня функционального и физического состояния; тактическая и психологическая подготовка в избранном виде спорта; общая и специальная физическая подготовка; профессионально-прикладная физическая подготовка; организация и проведение самостоятельных занятий физическими упражнениями и участия в спортивных мероприятиях.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся универсальной компетенции: «способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (УК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-7.1 – поддержание должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни;

– УК-7.2 – использование основ физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачёт – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Организация кейтеринга»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 77,9 ч., контактная работа – 66,1 ч. (аудиторная работа – 66 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков применения современных инновационных технологий в организации услуг общественного питания, а также развитие способностей находить нестандартные организационно-управленческие решения в сфере кейтеринга.

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

4. Структура дисциплины: кейтеринг как форма предоставления услуг питания; организация работы кейтеринговых компаний; персонал кейтеринговой компании; формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании; маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании; форматы обслуживания выездных мероприятий и их особенности; оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания; актуальные проблемы, тенденции и перспективы развития кейтеринга; особенности технологии приготовления блюд и закусок для выездного обслуживания; особенности технологии приготовления напитков алкогольных и безалкогольных для выездного обслуживания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- ПК-2.2 – координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей;
- ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;
- ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет - 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология карвинга»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 77,9 ч., контактная работа – 66,1 ч. (аудиторная работа – 66 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков декорирования кулинарной продукции, сервировки стола для дальнейшего применения полученных творческих способностей в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: история возникновения карвинга на Востоке; история развития карвинга в Европе и Америки; история развития карвинга в России; методология карвинга; выбор продукта; создание арт-композиций; кулинарный арт-дизайн.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

– ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет - 8 семестр.

Аннотация дисциплины
«Рекламная деятельность предприятия общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 27,9 ч., контактная работа – 44,1 ч. (аудиторная работа – 44 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков создания рекламных продуктов на основе полученных знаний в сфере общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: место рекламы в системе маркетинга и маркетинговых коммуникаций; социально-психологические основы рекламы; разработка рекламного обращения; носители рекламной информации; планирование рекламной кампании; оценка эффективности рекламы на предприятии общественного питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.9 – умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 27,9 ч., контактная работа – 44,1 ч. (аудиторная работа – 44 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков создания рекламных продуктов на основе полученных знаний в области ресторанного бизнеса.

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

4. Структура дисциплины: место рекламы в системе маркетинговых коммуникаций; социально-психологические основы рекламы в ресторанном бизнесе, разработка рекламного обращения; носители рекламной информации; планирование рекламной кампании; оценка эффективности рекламы в ресторанном бизнесе.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.9 – умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация дисциплины «Кондитерское производство»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 73,9 ч., контактная работа – 70,1 ч. (аудиторная работа – 70 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков в области технологии мучных кондитерских изделий.

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

4. Структура дисциплины: требования, предъявляемые к качеству мучных кондитерских изделий; виды теста, изделия из них; технология производства мучных кондитерских изделий; использование добавок в производстве мучных кондитерских изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

– ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 73,9 ч., контактная работа – 70,1 ч. (аудиторная работа – 70 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков в области технологии мучных кондитерских изделий.

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

4. Структура дисциплины: требования, предъявляемые к качеству мучных кондитерских изделий; виды теста, изделия из них; технология производства мучных кондитерских изделий; использование добавок в производстве мучных кондитерских изделий.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия;

– ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 6 семестр.

Аннотация дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 19,9 ч., контактная работа – 16,1 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков в организации алкогольного производства, технологии смешанных напитков и коктейлей, опираясь на теоретические знания о характеристиках отдельных групп алкогольных напитков во всем их многообразии.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Блок ФТД. Факультативы.

4. Структура дисциплины: смешанные напитки и коктейли; методы приготовления, оформления и основы построения; технология купажа коньяка; пробный и производственный купажи коньяков; предреализационная обработка купажей коньяков; технология купажей ликероводочных изделий и водок; корректировка купажей; приготовление водно-спиртовых смесей; контроль качества алкогольных напитков; методы анализа и виды контроля алкогольных напитков; органолептический анализ алкогольных напитков; выявление фальсификации алкогольных напитков: водок, ликероводочных изделий, коньяков, вина.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 7 семестр.

Аннотация дисциплины «Технология и техника работы бариста»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 19,9 ч., контактная работа – 16,1 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков в области технологии кофе, напитков и коктейлей на основе кофе, опираясь на приобретенные знания и умения профессионального бариста.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Блок ФТД. Факультативы.

4. Структура дисциплины: оборудование для приготовления кофе; посуда, инвентарь, приборы для приготовления, подачи кофе и коктейлей на основе кофе; приготовление эспрессо; техника работы с молоком. Латте-арт*; методы приготовления коктейлей на основе кофе; технологии приготовления вариации эспрессо; технологии приготовления капучино и латте; технологии приготовления холодного и национального кофе; технологии приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей на основе кофе.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-4.2 – осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

– ПК-4.5 – изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 7 семестр.