

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ

основной профессиональной образовательной программы – программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания». Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года №1332. Квалификация – БАКАЛАВР. Виды деятельности: производственно-технологическая, маркетинговая. Профессиональные стандарты: 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 года № 610н, 33.008 Руководитель предприятия питания, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года № 281н.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.1 История

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель – дать знания обучающимся об основных этапах и содержании мировой истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи изучения дисциплины:

- обратить внимание на тенденции развития мировой историографии и место и роль российской истории и историографии в мировой науке;
- показать место истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- показать, по каким проблемам отечественной истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;
- проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России в последнее десятилетие.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
Общекультурные (ОК)	ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать: закономерности исторического развития;
методы и источники изучения истории;
основные периоды мировой и отечественной истории и их характеристику;
особенности и основные этапы экономического развития России; общественную жизнь современной России;
положение России на современном этапе в условиях новой геополитической ситуации.

Уметь: самостоятельно анализировать социально-политические события и научную литературу;
обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию;
ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях.

Владеть: критическим восприятием информации;
навыками применения исторических знаний как метода для познания конкретных проблем, решения практических задач.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение.

Социально-политическое и экономическое развитие Древней Руси в IX-XIII вв.

Тема 1. Введение. Народы и древнейшие государства на территории России.

Тема 2. Социально-политическое и экономическое развитие Древней Руси в IX-XIII вв.

Раздел 2. Эволюция российской государственности от Московского царства до Российской Империи (XIV- XVIII вв.)

Тема 1. Создание и становление Московского государства (XIV- XVI вв.)

Тема 2. Российское государство в XVII – XVIII вв.

Раздел 3. Российская империя в XIX веке.

Тема 1. Российская империя в первой половине XIX в.

Тема 2. Великие реформы и их влияние на развитие Российской империи во второй половине XIX века.

Раздел 4. Россия в XX веке и на современном этапе

Тема 1. Россия в начале XX века. Приход большевиков к власти

Тема 2. СССР при И.В. Сталине.

Тема 3. Советский Союз в условиях холодной войны. Россия на современном этапе.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.2 Философия

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - развитие у студентов интереса к фундаментальным знаниям, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

Задачи изучения дисциплины - способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, формированию философского мировоззрения и мироощущения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
Общекультурные (ОК)	ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать: основные разделы и направления философии; методы и приемы философского анализа проблем.

Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу

Владеть: критическим восприятием информации

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития.

Тема 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе.

Тема 1.2. Древнегреческая философия.

Тема 1.3. Философские воззрения эпох Средневековья и Возрождения.

Тема 1.4. Научная революция и философия XVII – XVIII веков.

Тема 1.5. Немецкая классическая философия.

Тема 1.6. Основные философские концепции современности.

Тема 1.7. Русская философия середины XIX – начала XX века.

Раздел 2. Философские проблемы бытия и сознания.

Тема 2.1. Учение о бытии и материи. Научная, философская и религиозная картины мира.

Тема 2.2. Проблемы сознания в философии.

Тема 2.3. Философия познания.

Тема 2.4. Философские идеи развития.

Раздел 3. Человек, общество, культура.

Тема 3.1. Общество, основы философского анализа.

Тема 3.2. Человек и общество.

Тема 3.3. Духовная жизнь общества.

Тема 3.4. Мораль и нравственная сфера жизни.

Тема 3.5. Культура и цивилизация.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.3 Иностранный язык

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 10 з.е., 360 часа

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов способности к коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Значение дисциплины - развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Задачи дисциплины:

-дальнейшее расширение и углубление фоновых знаний, полученных на предыдущем этапе обучения, а также совершенствование умений и навыков в области чтения, письма, аудирования и разговорной речи, как в области повседневного общения, так и по широкому спектру профессиональной деятельности;

-обучение студентов фонетике, лексике и грамматике английского языка;

-изучение опыта использования полученных знаний в процессе освоения умений чтения, говорения, письма и аудирования на иностранном языке;

-изучение особенностей применения полученных знаний и умений в избранной профессии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера;

-основные фонетические и грамматические правила;

Уметь:

-использовать иностранный язык в межличностном и межкультурном общении, профессиональной деятельности;

-переводить и реферировать тексты;

Владеть:

-способностью к коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ;

-способностью сбора и использования информации на иностранном языке в профессиональных целях.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. ОБЩИЙ ЯЗЫК

Тема 1. Знакомство. О себе. Мой дом. Моя семья. Мои друзья.

Ключевая лексика по теме

Порядок слов в английском предложении

Структурные типы предложения Местоимения (личные, притяжательные, неопределенные).

Оборот there is / there are.

Спряжение глагола to be

- воспроизведение звуков в словах и словосочетаниях по образцу

- устная постановка вопросов;

- развернутые ответы на вопросы

Тема 2. Досуг. Свободное время. Кино. Театр. Хобби. Увлечения.

Ключевая лексика по теме

Имя существительное. Артикль.

Притяжательный падеж. Местоимение

Сравнительные степени прилагательных наречий

- распознавание значения слов по контексту

- выделение главной и второстепенной информации

Тема 3. Здоровый образ жизни Здоровье как высшая ценность. Занятия спортом. Здоровое питание.

Ключевая лексика по теме

Числительные: количественные и порядковые

Дроби (простые, десятичные)

- развитие навыков восприятия на слух монологической речи

- развертывание диалога в монологическую речь

- воспроизведение текста по ключевым словам

Тема 4. Информационные технологии 21 века Компьютер и здоровье. Глобальная компьютерная сеть Интернет.

Ключевая лексика по теме

Модальные глаголы и их эквиваленты

- воспроизведение предложений по образцу

- выделение ключевых слов

- понимание смысла основных частей монолога

Тема 5. Система образования. Образование в России. Бизнес-инкубаторы. Образование в Великобритании Вузы Центросоюза. Жизнь студента

Ключевая лексика по теме

Видо-временная система английского глагола. Активный залог

- понимание при прослушивании отдельных слов, словосочетаний и их воспроизведение

-определение основного содержания текста по знаковым опорным словам, интернациональной лексике, географическим названиям

Тема 6. Международное кооперативное движение . Международный кооперативный альянс.

Движение потребкооперации в России. Движение потребкооперации в Великобритании

Ключевая лексика по теме

Модальные глаголы и их эквиваленты

- восприятие смысловой структуры текста

- письменная фиксация ключевых слов при прослушивании текста;

- составление плана текста

Тема 7. Города и страны. Москва – столица России. Великобритания. Географическое положение. Достопримечательности Лондона. США. Австралия. Географическое положение. Достопримечательности.

Ключевая лексика по теме

Оборот: for+ сущ. (местоимение)+ Infinitive.

Обороты с союзами, эквивалентные обстоятельственным придаточным предложениям

- составление вопросов к тексту;

- воспроизведение прочитанного текста по плану и ключевым словам

Раздел 2. ДЕЛОВОЙ ЯЗЫК

Тема 8. Мир бизнеса. Формы организации бизнеса. Компании с ограниченной ответственностью. Филиалы, дочерние фирмы. Совместное предприятие. Структура компании.

Ключевая лексика по теме. Типы придаточных предложений

Функции глаголов “to be”, “to have”

Сослагательное наклонение

письменная фиксация ключевых слов при прослушивании;

- выделение главной и второстепенной информации;

- создание собственных предложений с использованием ключевых слов и выражений

Тема 9. Устройство на работу. Резюме. Основные пункты и особенности написания резюме. Профессиональные умения и навыки. Интервью. Правила прохождения интервью

Ключевая лексика по теме. Глагол. Залог

- изучение разговорных формул в коммуникативных ситуациях

- создание собственных предложений с использованием ключевых слов и выражений

- воспроизведение микродиалогов по ролям

Тема 10. Деловое общение. Назначение деловой встречи. Деловые разговоры по телефону.

Структура делового письма. Виды деловой корреспонденции. Запросы и предложения.

Ключевая лексика по теме. Конструкции с инфинитивом

Инфинитивный оборот с предлогом «for» - пошаговое составление диалогов;

- составление деловых писем по образцу, с использованием письменных клише

Тема 11. Деловая поездка за рубеж. У билетной кассы. В поезде. В аэропорту. У обменного пункта. Виды валют. В городе. В отеле. В ресторане. В магазине.

Ключевая лексика по теме. Инфинитив. Герундий

- письменная фиксация ключевых слов при прослушивании;

- пошаговое составление диалогов;

- создание собственных предложений с использованием ключевых слов и выражений

Раздел 3. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЯЗЫК

Тема 12. Моя будущая профессия. Товароведение продовольственных товаров. Виды предприятий общественного питания

Ключевая лексика по теме

Причастие настоящего времени

- составление предложений с использованием ключевых слов и выражений

- письменный перевод текста на иностранный язык

Тема 13. Технология продукции. Технология ресторанной продукции. Пищевые и биологические активные добавки.

Ключевая лексика по теме. Причастие настоящего времени

- определение принадлежности слова к той или иной части речи

- выделение главной и второстепенной информации;

- воспроизведение текста максимально близко к оригиналу

Тема 14. Организация обслуживания. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Категории ресторанов.

Ключевая лексика по теме. Причастие прошедшего времени

- составление тематического глоссария

- составление конспекта текста;

- составление собственного текста с использованием ключевых выражений

Тема 15. Организация питания. Питание: меню; национальные кухни. Виды продуктов и их приготовление. Этикет за столом

Ключевая лексика по теме. Причастные обороты: определение основного содержания текста по знаковым опорным словам, интернациональной лексике, географическим названиям

Тема 16. Барное дело. Винная карта Напитки в культуре разных народов. Приготовление коктейлей

Ключевая лексика по теме. Сложноподчиненные предложения

- решение коммуникативных задач: приглашение к действию, выражение согласия, сомнения, одобрения и пр.

-составление тематического глоссария

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.4 Международный культурный обмен и деловые коммуникации

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 8 з.е., 288 часов

1. Цели, задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование способностей к коммуникации в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Значение дисциплины подкрепляется тем значением, которое сейчас уделяется вопросам культуры дипломатами, политиками, бизнесменами и учеными всего мира. Именно культура, благодаря своему огромному общечеловеческому потенциалу, способна стать тем объединяющим пространством, где люди различных национальностей, языковой, религиозной, возрастной, профессиональной принадлежности смогут строить свое общение без каких-либо границ исключительно на основе взаимопонимания. В то же время, являясь частью системы международных отношений, культурный обмен отражает его общие закономерности.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов культуре общения в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- обучение студентов и знакомство с современным состоянием, принципами организации, а также с дальнейшими тенденциями развития международного культурного обмена;
- изучение опыта использования коммуникативных способностей, формирование готовности к эффективному взаимодействию с разными партнёрами по общению, стремление найти свой стиль и приёмы общения, выработать собственную систему речевого самоусовершенствования;
- изучение особенностей основных форм и направлений международного культурного обмена.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- источники и историография международного культурного обмена;
- основные направления и формы международного культурного обмена;
- проблемы и перспективы культурного обмена в начале XXI века;
- теоретические основы, структуру, содержание процесса и средства деловой коммуникации;
- этику и этикет деловых коммуникаций;

уметь:

- продуктивно взаимодействовать в межличностном и межкультурном пространстве;
- выполнять анализ процессов коммуникации и выявлять возможности их улучшения;
- устанавливать и поддерживать деловые и межличностные отношения
- проводить анализ конфликтных ситуаций;
- пользоваться приемами применения этических норм и принципов современного делового общения в разрешении конфликтных ситуаций;

владеть:

- методикой выявления основных закономерностей международного культурного обмена на современном этапе;
- приемами делового общения и контроля деловых коммуникаций;
- профессиональными приемами и навыками убеждения и активного слушания для достижения поставленных целей и задач;
- методологическими подходами к изучению проблем в общении с учётом личных качеств и особенностей адресата

4. Содержание дисциплины

Раздел I Международный культурный обмен

Тема 1.1 Введение в предмет

Тема 1.2 Многосторонние связи в международном культурном обмене

Тема 1.3 Двусторонние связи в международном культурном обмене

Тема 1.4 Проблема внешнеполитических образов и этнических стереотипов в международном культурном обмене

Тема 1.5 Основные направления и формы международного культурного обмена. Международные связи в области театра, музыки и кинематографии

Тема 1.6 Международные выставки и ярмарки как важнейшая форма международного культурного обмена

Тема 1.7 Международные связи в области спорта и туризма

Тема 1.8 Международные связи в области науки и образования

Тема 1.9 Проблемы и перспективы культурного обмена в начале XXI века

Раздел II Деловые коммуникации

Тема 2.1 Основные характеристики деловой коммуникации

Тема 2.2 Коммуникации: виды и функции. Общение. Коммуникации как механизм взаимодействия

Тема 2.3 Модели и стили делового общения. Специфика деловой коммуникации

Тема 2.4 Средства делового общения: вербальные и невербальные

Тема 2.5 Этика делового общения

Тема 2.6 Барьеры в общении. Причины их возникновения

Тема 2.7 Речевое воздействие. Слушание в деловой коммуникации

Тема 2.8 Деловое общение в бизнесе. Вопросы и ответы.

Тема 2.9 Сознательное/бессознательное и ложь в речевой коммуникации. Манипуляции в общении

Тема 2.10 Критика и комплименты в деловой коммуникации

Тема 2.11 Имидж делового человека. Репутация. Имидж и репутация в деловой коммуникации

Тема 2.12 Гендерный аспект коммуникативного поведения. Межкультурная коммуникация

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.5 Психология и конфликтология

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 8 з.е., 288 часов

1. Цели, задачи дисциплины

Цели дисциплины: освоение основных понятий и представлений о конфликте, знакомство будущих специалистов с основами теории конфликта, причинами возникновения, способами управления социальными, организационными и психологическими конфликтами в практической деятельности.

Задачи дисциплины:

-выработать базовые умения и навыки по изучению особенностей социальных конфликтов в коллективах и личностных особенностей, влияющих на конфликтное взаимодействие;

-привить умения и навыки практического использования знаний по основным проблемам курса в целях выработки рекомендаций и решений по обеспечению конструктивного влияния в конфликтных ситуациях;

-сформировать представления об основных стадиях и способах управления конфликтным процессом;

-передать методы психологической защиты при общении с конфликтными людьми.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК 6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

-типологию конфликтов;
-основные причины возникновения социальных и организационных конфликтов;
-закономерности их возникновения, динамику протекания и разрешения конфликтов;
-влияние индивидуально-психологических особенностей личности на поведение в конфликтах;

методы и приемы диагностики, предупреждения и конструктивного разрешения различных типов и видов конфликтов.

Уметь:

-применять полученные знания из области «Психологии конфликта» в организационных и межличностных взаимодействиях с исследовательской целью, а также с целью предупреждения и урегулирования конфликтных ситуаций;

-выявлять особенности протекания и влияния конфликтов на процессы жизнедеятельности личности в различных организациях и коллективах.

Владеть навыками:

-эффективного поведения в конфликтных ситуациях;

-управления конфликтом;

-посредничества при регулировании и разрешении конфликтов;

-психологической защиты в общении с конфликтными людьми.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Подходы и теории конфликтов

Тема 2. Типология конфликтов

Тема 3. Причины возникновения конфликтов

Тема 4. Динамика конфликта

Тема 5. Управление конфликтом

Тема 6. Модели разрешения конфликтов

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.6 Корпоративная социальная ответственность

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: сформировать в сознании будущих специалистов необходимость реализации социальной ответственности, дать необходимые знания овладения механизмами ответственности.

Задачи дисциплины:

- показать место социальной ответственности бизнеса в современной экономике;
- продемонстрировать роль корпоративной социальной ответственности в создании положительного имиджа и деловой репутации компании;
- раскрыть особенности построения системы корпоративной социальной ответственности и охарактеризовать эффективность её реализации.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- основные концептуальные положения формирования и практической реализации корпоративной социальной ответственности;
- роль корпоративной социальной ответственности в развитии компании и социально-экономическом развитии общества;
- механизмы практической реализации корпоративной социальной ответственности;

Уметь:

- обосновывать необходимость корпоративной социальной ответственности и определять направленность деятельности;

Владеть:

- навыками информационного и методического обеспечения корпоративной социальной ответственности.

4. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. КОНЦЕПЦИЯ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В МЕНЕДЖМЕНТЕ

Тема 1. Ответственность и ее роль в менеджменте. Типология ответственности

Тема 2. Система и механизмы реализации ответственности

Тема 3. Эволюция и содержание концепции корпоративной социальной ответственности

РАЗДЕЛ 2. ВНУТРЕННЯЯ КОРПОРАТИВНАЯ СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Тема 1. Роль ответственности в организации корпоративного типа

Тема 2. Факторы эффективности корпоративной социальной ответственности (ОК 6)

Тема 3. Виды и формы внутренней социальной ответственности (ОК 6)

Тема 4. Этические нормы в корпоративной социальной ответственности

РАЗДЕЛ 3. ВНЕШНЯЯ КОРПОРАТИВНАЯ СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Тема 1. Корпоративная социальная ответственность: поддержка образования и науки

Тема 2. Корпоративная социальная ответственность: поддержка здравоохранения

Тема 3. Корпоративная социальная ответственность: поддержка государством и бизнесом культуры

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.7 Экономическая теория

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 7 з.е., 252 часа

1. Цели и задачи дисциплины - формирование у студентов системы знаний по проблематике дисциплины «Экономическая теория» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Значение дисциплины выражается в формировании у студентов научного экономического мировоззрения.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов навыкам анализа развития экономических процессов на уровне деятельности современных хозяйствующих субъектов, функционирующих рынков, всей современной российской экономики.

- изучение опыта использования научной методологии и инструментариев исследования экономических явлений и процессов на микро- и макроуровнях.

- изучение особенностей применения полученных знаний в сфере будущей профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули); ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать: основополагающие экономические категории и экономические концепции, закономерности и факторы экономического развития.

Уметь: грамотно применять эти знания с целью проведения необходимых действий, ведущих к прогрессивным преобразованиям в данной сфере.

Владеть: методологией расчётных и аналитических действий, обуславливающих такие преобразования в профессиональной сфере деятельности.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Методологические проблемы развития рыночной экономики

Тема 1. Предмет и метод экономической теории

Тема 2. Рынок: теоретические основы его функционирования

Тема 3. Спрос и предложение на товарном рынке.

Тема 4. Теория потребительского поведения

Раздел 2. Субъекты рыночных отношений, их интересы и конкуренция.

Тема 5. Предприятия: производство товаров, издержки и прибыль.

Тема 6. Рынок труда и капитала

Тема 7. Рынок чистой конкуренции

Тема 8. Рынок несовершенной конкуренции.

Раздел 3. Развитие национальной экономики и экономический рост

Тема 9. Национальная экономика и макроэкономические показатели её развития

Тема 10. Макроэкономическое равновесие, основанное на приоритете сферы производства

Тема 11. Макроэкономическое равновесие, основанное на приоритете сферы обращения

Тема 12. Экономический рост

Раздел 4. Макроэкономические проблемы развития экономики

Тема 13. Циклическое развитие экономики

Тема 14. Макроэкономическая нестабильность: проблемы инфляции и безработицы

Тема 15. Финансы. Финансовая система. Финансовая политика.

Тема 16. Государственное регулирование национальной экономики.

Тема 17. Международное разделение труда, мировой рынок, мировое хозяйство.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.8 Правоведение

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 7 з.е., 252 часа

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся способностей к самостоятельному правовому анализу правовых явлений, навыков квалификационного применения правовых норм в конкретной ситуации и воспитании обучающихся в духе правомерного поведения в профессиональной и повседневной жизни.

Задачи дисциплины – сформировать представления студентов:

- о закономерностях и особенностях развития государства, российского государства и институтов российского права;
- о структуре и системе российского права;
- о юридической ответственности и ее видах;
- о системе и структуре государственных органов;
- о праве, личности и обществе;
- о формах и методах совершенствования российского законодательства.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- основы российской правовой системы и законодательства;
- сущность, характер и взаимодействие правовых явлений;
- правовые и нравственно-этические нормы в профессиональной деятельности;
- основы административных правонарушений и административной ответственности;
- общие положения гражданского, уголовного, экологического, административного, финансового, налогового и иных отраслей права;
- правовые основы защиты информации;
- особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности;

Уметь:

- грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве;
- систематизировать и обобщать информацию по правовым вопросам и использовать ее для решения конкретных правовых задач.

Владеть:

- основами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.

4. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ О ГОСУДАРСТВЕ И ПРАВЕ

Тема 1.1 Общие положения о государстве

Тема 1.2 Общие положения о праве

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ КОНСТИТУЦИОННОГО ПРАВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Тема 2.1 Конституция и конституционный строй в Российской Федерации

Тема 2.2 Система государственных органов в Российской Федерации

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ ГРАЖДАНСКОГО ПРАВА

Тема 3.1 Гражданское право как отрасль права

Тема 3.2 Гражданское правоотношение

Тема 3.3 Обязательства в системе гражданского права

РАЗДЕЛ 4. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ПРАВА

Тема 4.1 Экологическое право как отрасль права

РАЗДЕЛ 5. ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ПРАВА

Тема 5.1 Трудовое право как отрасль права

Тема 5.2 Трудовой договор

РАЗДЕЛ 6. ОСОБЕННОСТИ ПРАВОВОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ОТНОШЕНИЙ

Тема 6.1 Особенности правового регулирования экономических отношений

РАЗДЕЛ 7. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ЗАЩИТЫ ИНФОРМАЦИИ И ГОСУДАРСТВЕННОЙ ТАЙНЫ

Тема 7.1 Правовые основы защиты информации и государственной тайны

РАЗДЕЛ 8. ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ОБЛАСТИ ФИНАНСОВ, БАНКОВ И БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

Тема 8.1 Законодательство в области финансов, банков и бухгалтерского учета

РАЗДЕЛ 9. ОСОБЕННОСТИ ПРАВОВОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тема 9.1 Особенности правового обеспечения профессиональной деятельности

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.9 Управление карьерой и тайм-менеджмент

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – привитие у студентов навыков творчески и самостоятельно принимать решения в области управления карьерой, формирование способности к самоорганизации и самообразованию. Значение дисциплины заключается в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих современным инструментарием управления человеческими ресурсами.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов способности анализировать конкретные ситуации с помощью психологических понятий, управленческой терминологии;
- изучение представлений российских и зарубежных авторов о карьере как функции управления персоналом и как индивидуально - и социально- психологическом феномене;
- развитие у студентов способности к проведению аналитической и исследовательской работы в области управления карьерой.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- теоретико-методологические основы управления карьерой и тайм-менеджмента;
- основы организации и осуществления профессиональной деятельности по управлению карьерой;
- основы научной самоорганизации труда и методы постановки управленческих задач, организации, контроля, корректировки и оценки их решения;
- принципы организации собственной эффективности;
- способы решения проблем дефицита времени;
- методы диагностики и прогнозирования собственного карьерного роста в сфере профессиональной деятельности.

Уметь:

- осуществлять организационно-управленческую работу с персоналом организации;
- конструировать собственный имидж и позиционировать собственную успешность в профессиональной среде;
- рационально структурировать и организовывать рабочее и личное время, осуществляя жизнедеятельность в состоянии стресса;
- прогнозировать процессы управления карьерой и оценивать их эффективность.

Владеть:

- навыками организации и осуществления профессиональной деятельности в области управления карьерой.

4. Содержание дисциплины**Раздел 1. Управление карьерой.**

- Тема 1 Понятие и виды карьеры персонала.
- Тема 2. Стадии карьеры персонала.
- Тема 3. Самооценка и профессиональная ориентация.
- Тема 4. Система управления карьерой в современных условиях
- Тема 5. Организационное управление карьерой.
- Тема 6. Деловая оценка персонала.
- Тема 7. Система обучения персонала и ее связь с управлением карьерой.
- Тема 8. Кадровый резерв персонала и планирование карьеры.
- Тема 9. Развитие карьеры.

Раздел 2. Тайм-менеджмент

- Тема 10. Личное стратегическое планирование.
- Тема 11. Методы оценки затрат времени
- Тема 12. Методы оптимизации управления временем.
- Тема 13. Методы оптимизации индивидуальной деятельности.
- Тема 14. Корпоративный тайм-менеджмент

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.10 Физическая культура и спорт

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- освоение системы знаний о социально-биологических, психолого-педагогических основах физической культуры и здорового образа жизни;
- овладение системой практических умений, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- достижение психофизической готовности студента к условиям профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения профессиональных и жизненных целей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам базовой части.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни
- способы контроля, оценки и коррекции физического развития и физической подготовленности

Уметь:

-использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового стиля жизни

- использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Владеть:

- методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

- опытом использования физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, достижения профессиональных и жизненных целей.

4. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Легкая атлетика

Тема 2. Гимнастика и общая физическая подготовка

5. Промежуточная аттестация в форме: зачета

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.11 Безопасность жизнедеятельности

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование безопасного мышления и поведения, общей грамотности в области безопасности, как основы обеспечения защиты личности, общества и государства в целом.

Задачи дисциплины – дать обучающемуся следующие знания:

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания»;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основы физиологии;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмируемых, вредных и поражающих факторах;
- средства и методы повышения безопасности; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части ОПОП направления подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- ресурсно-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания
- правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

Уметь:

- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;

- организовывать безопасную работу производства предприятий питания;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.

Владеть:

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

4. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности

Тема 2. Основы физиологии труда.

Тема 3. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности

Тема 4. Негативные факторы в системе «человек-среда обитания».

Тема 5. Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций.

Тема 6. Защита населения в чрезвычайных ситуациях и принципы организации мер их ликвидации.

Тема 7. Устойчивость функционирования объектов экономики

Тема 8. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Тема 9. Охрана труда на предприятиях отрасли.

5. Промежуточная аттестация в форме: зачета

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.12 Информатика

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цели: формирование у обучающихся системы знаний по эффективному применению современных компьютерных технологий, а также ознакомление с элементами теории систем, используемых при разработке, внедрении и оценке информатики в организации производства и обслуживания в индустрии питания.

Задачи:

- обучение студентов современным тенденциям в развитии информатики применительно к организации производства и обслуживания в индустрии питания;
- изучение опыта использования методов сбора, хранения и обработки информации;
- изучение особенностей применения информатики и основных принципов использования компьютерных информационных систем.

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Настоящая дисциплина относится к базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- основные принципы и тенденции развития методов сбора, хранения и обработки информации, средства автоматизации информационной деятельности;
- информационно-коммуникационные технологии, основные требования информационной безопасности.

Уметь:

- работать с информацией в глобальных компьютерных сетях и использовать базовые возможности корпоративных информационных систем с целью анализа информации и принятия обоснованных решений;
- осуществлять обоснованный выбор инструментальных средств информационных технологий для решения профессиональных задач в сервисе по отраслям.

Владеть:

-основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации;

-методами организации производства и обслуживания в индустрии питания и их реализациями с использованием современного программного обеспечения.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в дисциплину информатика.

Раздел 2. Основы обработки цифровой информации.

Раздел 3. Алгоритмизация решения задач и программное обеспечение.

Раздел 4. Системный подход к обеспечению безопасности.

5. Промежуточная аттестация в форме: зачета с оценкой

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.13 Органическая химия в пищевых биотехнологиях

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование общепрофессиональной компетенции обучающегося в области современной технологии получения продуктов питания, показать значение биотехнологии в пищевых производствах, в системе контроля качества пищевого сырья, продукции питания в соответствии с производственно-технологической деятельностью бакалавров на предприятиях питания и в специализированных цехах.

Задачи дисциплины:

- научить студентов умению рационально использовать знания органической химии, которая касается пищевых биотехнологий в области современной технологии получения продуктов питания;
- изучить классификацию органических соединений и реакций;
- изучить биотехнологические процессы, лежащие в основе получения полезных продуктов и веществ;
- изучить основные вопросы генной инженерии;
- изучить современные и нетрадиционные способы и методы переработки сырья растительного, животного и микробиологического происхождения.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП по направлению подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- строение органических соединений;
- возможности синтеза органических соединений;
- пути использования органических веществ;
- механизмы органических реакций;
- взаимные превращения классов;

- разнообразие биологических объектов, используемых в биотехнологии;
- общие вопросы генной инженерии;
- направления развития практической органической химии;
- методы выделения, очистки и идентификации природных биоорганических соединений, в объеме необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических процессов с целью получения полезных для человека продуктов и веществ.

Уметь:

- определять класс с помощью качественных реакций;
- называть органические соединения по применяемым номенклатурам;
- пользоваться химической литературой;
- проводить отбор и подготовку образцов продукции для анализа;
- выбирать и применять биохимические, спектральные методы, аппараты и процессы для типовых биотехнологических процессов переработки сырья растительного, животного и биологического происхождения.

Владеть:

- основными принципами и методами современного органического соединения;
- способами получения продуктов органической химии;
- навыками к самостоятельному решению новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями;
- навыками направленного синтеза на основе биотехнологии;
- физико-химическими методами эксперимента при переработке сырья растительного и животного происхождения;
- навыками оценки достоверности полученных данных.

4. Содержание дисциплины (модуля)

**РАЗДЕЛ 1. ОСНОВА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ BIOTECHNOLOGIAX**

РАЗДЕЛ 2 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЧЕСКОЙ ХИМИИ

Тема 2.1 Структурные принципы в органической химии

Тема 2.2 Классификация органических соединений и реакций

РАЗДЕЛ 3 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ BIOTECHNOLOGIИ

Тема 3.1 Основные понятия биотехнологии

Тема 3.2 Биотехнологические процессы, лежащие в основе получения полезных продуктов и веществ

Тема 3.3 Типовые этапы биотехнологического производства

Тема 3.4 Современные и нетрадиционные способы и методы переработки сырья растительного, животного и микробиологического происхождения

РАЗДЕЛ 4. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ГЕННОЙ ИНЖЕНЕРИИ

Тема 4.1 Основные понятия генной инженерии

5. Промежуточная аттестация в форме: зачета

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б14 Процессы и аппараты пищевых производств

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование компетенций, направленных на использование в практической деятельности бакалавра общественного питания: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Задачи освоения дисциплины:

- изучить теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучить методы расчета аппаратов и машин;
- ознакомиться с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы;
- изучить закономерности перехода от лабораторных процессов к промышленным.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части дисциплин (модулей) ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Уметь:

- использовать сущность процессов пищевых технологий, их аппаратное оформление, методы расчета аппаратов.
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Владеть:

- навыками эксплуатации теплового оборудования.

4. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение. Теоретические основы науки о процессах и аппаратах пищевых производств.

Тема 2. Гидравлические процессы.

Тема 3. Гидромеханические процессы

Тема 4. Тепловые процессы.

Тема 5. Холодильные процессы

Тема 6. Массообменные процессы

Тема 7. Биохимические и физико-химические процессы

Тема 8. Механические процессы.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****Б1.Б.15 Оборудование предприятий общественного питания**

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачи дисциплины:

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;

- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП по направлению подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общефессиональные (ОПК)	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- состояние составляющих рынка машин и оборудования, используемых на предприятиях общественного питания;
- современные виды и типы оборудования используемого для приготовления пищи, устройство, технико-экономические характеристики, принцип работы, правила рациональной и безопасной эксплуатации;
- методики выбора оборудования в соответствии с различными требованиями.

Уметь:

- определять потребности в оборудовании для выполнения различных хозяйственных задач;
- правильно осуществлять подбор машин и аппаратов в соответствии с их техническими и функциональными возможностями;
- определять текущее техническое состояние оборудования и учитывать потребность в его обслуживании и ремонте.

Владеть:

- рациональными методами эксплуатации технологического оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области оборудования предприятий общественного питания.

4. Содержание дисциплины (модуля)

РАЗДЕЛ 1. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам

Тема 1.2 Универсальные кухонные машины

Тема 1.3 Сортировочно-калибровочное оборудование

Тема 1.4 Моечное оборудование

Тема 1.5 Очистительное оборудование

Тема 1.6 Измельчительное оборудование

Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование

Тема 1.8 Дозировочно-формовочное оборудование

РАЗДЕЛ 2. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов

Тема 2.2 Варочное оборудование

Тема 2.3 Жарочное оборудование

Тема 2.4 Варочно-жарочное оборудование

Тема 2.5 Водогрейное оборудование

Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

5. Промежуточная аттестация в форме: зачета с оценкой

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.16 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 10 з.е., 360 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: подготовить обучающегося к квалифицированному участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачи изучения дисциплины:

- организация производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;
- организация обслуживания потребителей;
- организация труда персонала.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам базовой части.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологический процессов производства продукции питания различного назначения
	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;
- теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала
- организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицебельного, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства
- виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним
- виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов
- виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;
- виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания
- методы обслуживания потребителей в ресторанах
- виды и назначение рекламы

Уметь:

- пользоваться нормативной документацией
- организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами
- определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы
- организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями
- подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания
- определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом
- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом

Владеть:

- навыками пользования справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью
- навыками подбора режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

4. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Особенности производственно- торговой деятельности предприятий общественного питания.

Тема 2. Классификация и типизация сети предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития.

Тема 3. Основы научной организации труда.

Тема 4. Сущность и этапы оперативного планирования производства.

Тема 5. Организация производства.

Тема 6. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания.

Тема 7. Организация работы вспомогательных производственных помещений и раздаточных.

Тема 8. Спрос и реклама на предприятиях общественного питания. Значение, виды, средства рекламы. Формы и методы изучения спроса на кулинарную продукцию.

Тема 9. Организация торговой деятельности предприятия общественного питания.

Тема 10. Обслуживания приемов и банкетов

Тема 11. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

5. Промежуточная аттестация в форме: зачета с оценкой

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.17 Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 8 з.е., 288 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: получение студентами знаний, необходимых для осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить требования, установленные в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования к подготовке бакалавров по проблемам идентификации и фальсификации товаров.

- изучить нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;

- ознакомиться с законодательными актами Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции;

- изучить виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

-нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров

-законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции

-объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации
- виды идентификации
-виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров

-средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров

Уметь:

- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию
- выявлять информационную фальсификацию
- идентифицировать качественную, количественную фальсификацию
- идентифицировать ассортиментную фальсификацию
- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.)

Владеть:

- навыками техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

4. Содержание дисциплины (модуля)

РАЗДЕЛ 1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ, ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ВИДЫ И СПОСОБЫ

Тема 1.1 Идентификация товаров

Тема 1.2 Фальсификация товаров

Тема 1.3. Исторические аспекты и проблемы фальсификации на современном этапе.

РАЗДЕЛ 2. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема 2.1 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров.

Тема 2.2 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.

Тема 2.3 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.

Тема 2.4 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации жировых товаров, рыбы и рыбных товаров

Тема 2.5 Виды, способы и методы обнаружения мяса и мясных товаров.

Тема 2.6 Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.18 Оптимизация технологических процессов в общественном питании

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: дать знания бакалаврам, необходимых для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Задачи дисциплины:

- получение навыков оптимизации технологических процессов общественного питания;
- изучение принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится базовой части дисциплин ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- роль и сущность инновационного развития производства;
- оптимизацию технологических процессов производства;
- теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами;
- перспективы компьютерных технологий в производстве и бизнесе;
- систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью;
- современные методы контроля качества продукции;

Уметь:

- выбирать оптимальные формы организации предприятий питания для малого бизнеса;
- находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;
- решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания;
- прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;
- проводить функционально-стоимостной анализ экологически безопасного пищевого сырья и продукции;
- использовать сетевые технологии в производстве и бизнесе.
- самостоятельно использовать информационные и компьютерные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач;
- проводить анализ качества продукции при разработки новых технологий производства продуктов питания.

Владеть:

- навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;
- современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.

4. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. Система патентно-лицензионной деятельности

Тема 2. Оптимизация технологических процессов производства

Тема 3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания

Тема 4. Методология управления качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.19 Информационно-коммуникационные технологии управления предприятиями общественного питания

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование представлений о законах, принципах и механизмах построения и развития информационных систем управления организацией производственной деятельности предприятия общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение основных теоретических вопросов современных информационных технологий;
- знакомство с существующим российским и зарубежным практическим опытом по созданию, функционированию и развитию информационных систем и технологий, используемых в управлении.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится базовой части дисциплин ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
общекультурные (ОК)	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- основные понятия управленческой информации;
- основы современных информационных технологий по переработке информации;
- современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;
- принципы организации и основные топологии вычислительных сетей, принципы построения сетей и корпоративных систем.

Уметь:

- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные;
- применять информационные технологии для решения управленческих задач.

Владеть:

- навыками работы с программным обеспечением для обработки деловой информации;
- поиском необходимой информации в сети Интернет;
- умением обработки информации в целях принятия оптимальных управленческих решений.

4. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1.Информация, информационные технологии, информационные системы

Тема 2.Структура базовой информационной технологии

Тема 3.Информационные процессы обработки и накопления данных

Тема 4.Информационный процесс обмена данными

Тема 5.Информационная технология в управлении предприятием. Стандарты управления организацией.

Тема 6.Классификаторы, коды, технологии и области их применения

Тема 7.Информационные поисковые системы

Тема 8.Информационные технологии в системе общественного питания

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.20 Охрана труда и техника безопасности

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: приобретение студентами знаний основ законодательства РФ в области организации охраны труда в государстве и на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, получение умений и навыков практической деятельности в этой области в работе по специальности.

Задачи изучения дисциплины: ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности; создание безопасных условий труда на предприятии питания; обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования; выявление причин и факторов профзаболеваний; ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий питания; ознакомление с основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим; ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики на предприятиях питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
общекультурные (ОК)	ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать: основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда; структуру службы охраны труда на предприятиях и необходимые мероприятия по охране труда, системы стандартов безопасности труда; основы техники безопасности для работников общепита; санитарные требования к производственной среде и персоналу, причины возникновения профзаболеваний.

Уметь: оформлять несчастные случаи на производстве; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

Владеть: навыками для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; навыками по использованию технических средств для обеспечения безопасности клиентов и персонала на предприятиях питания при возникновении ЧС.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Правовые аспекты обеспечения охраны труда в организации

Тема 2. Санитарно-гигиенические аспекты охраны труда

Тема 3. Технические аспекты охраны труда

Тема 4. Основы противопожарной защиты

Тема 5. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.21 Производственный контроль на предприятиях питания

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины: дать знания обучающимся в области осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, оценки эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг.

Задачи изучения дисциплины: оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта; обеспечение соответствия продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов; выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий; проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия; предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям; проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса; проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
Общепрофессиональные (ОПК)	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

-основные термины и определения; блок-схемы производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений;

-действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля; фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса и испытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах и т.п.;

- действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала;

-процедуры возврата, доработки и переработки продукции; требования к системам вентиляции, утилизации отходов и т.п.

Уметь:

-оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;

-обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;

-проводить измерения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности; работать с нормативными документами;

-анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе;

-проводить методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции.

Владеть:

-навыками работы со стандартами качества и безопасности на предприятии питания;

-навыками работы с законодательно-правовой базе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;

-навыками определение требований к качеству и безопасности продукции, контролю производственного процесса.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Программа производственного контроля

Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.

Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.

Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.1 Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документирование

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины: дать знания в области использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Задачи изучения дисциплины:

- освоение правовых основ национальной системы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия продукции и услуг;
- приобретение студентами знаний в области организации работ по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия продукции и услуг;
- овладение навыками работы со средствами измерений, документами, подтверждающими качество продукции и услуг;
- формирование умений и навыков использования нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации в практической деятельности;
- развитие умения идентифицировать документы и на их основе делать заключение о качестве готовых изделий;
- развитие способностей студентов к переносу теоретических знаний по стандартизации, метрологии и сертификации на практические ситуации, возникающие в практике работы предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (обязательная дисциплина)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать: основы метрологии, методы и средства измерения физических величин; правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.

Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области достижения технологии и техники.

Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений.

4. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИИ

Тема 1. Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Тема 2. Методические основы стандартизации

Тема 3. Национальная система стандартизации России

Тема 4. Нормативные документы в области стандартизации

Тема 5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

РАЗДЕЛ 2. МЕТРОЛОГИЯ

Тема 6. Основы технических измерений

Тема 7. Характеристика средств измерений

Тема 8. Система обеспечения единства измерений в РФ

РАЗДЕЛ 3 СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ.

Тема 9. оценка и подтверждение соответствия

Тема 10. Система подтверждения соответствия в России

Тема 11. Сертификация продукции и услуг

Тема 12. Сертификация систем менеджмента качества

Тема 13. Техническое документоведение

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.2 Маркетинг и реклама

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 9 з.е., 324 часа

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных компетенций маркетингового вида деятельности, умений и навыков творчески и самостоятельно принимать решения по анализу конъюнктуры рынка, планированию маркетинга, оценке эффективности маркетинговых мероприятий, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной и коммуникативной политики предприятия питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- изучение методологии планирования маркетинга и его организации на предприятии;
- приобретение навыков разработки предложений по ассортиментной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политике предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные компетенции (ПК):
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- основы планирования маркетинговых мероприятий
- методы прогнозирования конъюнктуры рынка
- основы управления ассортиментом продукции питания
- методы сбора и источники информации
- основы сбытовой политики

Уметь:

- составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий
- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства
- оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок
- проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья, продукции

Владеть:

- навыками анализа работы с клиентской базой
- навыками разработки рекламных сообщений о продукции производства
- навыками обеспечения обратной связи с потребителями
- навыками разработки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
- навыками разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий питания.

4. Содержание дисциплины

ВВЕДЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ РЫНКА

- Тема 1.1 Конъюнктура рынка и основные рыночные показатели
- Тема 1.2 Сегментирование рынка и позиционирование товара (предприятия)
- Тема 1.3 Покупательское поведение потребителей
- Тема 1.4 Маркетинговая информация и исследование рынка

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС МАРКЕТИНГА

- Тема 2.1 Ассортиментная политика предприятий питания
- Тема 2.2. Прием и обслуживание посетителей предприятия питания
- Тема 2.3 Сбытовая политика и организация товародвижения
- Тема 2.4 Цены и ценовая политика в маркетинге
- Тема 2.5 Элементы системы продвижения предприятия питания

РАЗДЕЛ 3. РЕКЛАМА В СИСТЕМЕ МАРКЕТИНГОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ

- Тема 3.1 Реклама в системе продвижения предприятия общественного питания
- Тема 3.2 Социально-психологические основы рекламы
- Тема 3.3 Планирование рекламной деятельности
- Тема 3.4 Классификация рекламных средств и их применение
- Тема 3.5 Разработка рекламного обращения.
- Тема 3.6 Формирование долговременной лояльности потребителей

РАЗДЕЛ 4. УПРАВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОМ И КОНТРОЛЬ

- Тема 4.1 Стратегическое маркетинговое планирование и контроль
- Тема 4.2 Оценка эффективности маркетинговых мероприятий

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ МОДУЛЯ 1

Б1.В.ОД.3 Современные пищевые биотехнологии

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	<i>БАКАЛАВР</i>

1. Цели и задачи модуля

Цель: формирование умений и навыков организации производства кулинарной продукции специальных видов питания; формирование навыков организации производства блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике; формирование навыков организации промышленных технологий общественного питания; формирование способности организовывать производство и обслуживание на предприятиях индустрии питания, опираясь на требования профессиональных стандартов: «Повар» и «Руководитель предприятия питания».

Задачи освоения модуля: изучить научные основы промышленной технологии продукции общественного питания; ознакомиться с организацией производства на предприятиях индустрии питания; изучить прогрессивные технологии на предприятиях индустрии питания; изучить технологию и организацию производства кулинарной продукции специальных видов питания: диетического, детского, лечебно-профилактического; изучить принципы производства ресторанной продукции, особенности технологии производства определенного ассортимента блюд; изучить принципы сервировки и профессионального этикета.

2. Структура Модуля №1 Современные пищевые биотехнологии

Структура профессионального модуля	Коды, формируемых компетенций	Трудоемкость/ объем часов з.е./час.	Промежуточная аттестация
Б1.В.ОД.3.1 Технология специальных видов питания	ДПК-1, ПК-4	6/216	экзамен
Б1.В.ОД.3.2 Технология ресторанной продукции	ДПК-1, ПК-4, ПК-6	6/216	экзамен
Б1.В.ОД.3.3 Промышленные технологии продукции общественного питания	ПК-5, ПК-6	6/216	экзамен
Общая трудоемкость модуля	X	18/ 648	X

3. Место модуля в структуре образовательной программы

Модуль №1 Современные пищевые биотехнологии относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части ОПОП.

4. Требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
дополнительные компетенции, установленные вузом (ДПК)	ДПК-1 способностью организовывать и осуществлять контроль технологических процессов при производстве продукции общественного питания специального назначения
профессиональные (ПК)	ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате изучения МОДУЛЯ 1 обучающиеся должны:

Знать: нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения; технологические схемы производства лечебно-диетических и профилактических изделий; основные направления научно-технического прогресса в разработке новых видов лечебно-диетических и профилактических изделий; перспективные технологии производства продуктов питания; принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания; инновационные технологии производства продуктов питания; перспективные технологии производства продуктов питания; инновационные технологии производства продуктов питания; методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания; правила производственной санитарии при выработке ресторанной продукции; правила охраны труда при выработке ресторанной продукции; особенности технологии и организации производства ресторанной продукции.

Уметь: решать задачи, связанные с составлением меню для различных категорий населения; разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения; подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения полезных веществ; управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности; использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере

производства продукции питания; управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; планировать внедрение инноваций в производство; организовывать документооборот при организации выпуска ресторанной продукции.

Владеть: навыками апробации разработок блюд и кулинарных изделий для индивидуального питания в производственных условиях; навыками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и изделий лечебно-профилактического питания; навыками работы с нормативными документами; вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания; выбором технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения; вопросами моделирования технологических процессов промышленного производства продукции питания; навыками использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства ресторанной продукции; навыками принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Содержание модуля «Современные пищевые биотехнологии» определяется содержанием дисциплин, входящих в его состав: Технология специальных видов питания; Технология ресторанной продукции; Промышленные технологии продукции общественного питания.

Б1.В.ОД.3.1 Технология специальных видов питания

Содержание дисциплины

- Тема 1. Технология и организация производства блюд диетического (лечебного) питания
- Тема 2. Технология и организация производства блюд детского питания
- Тема 3. Технология и организация производства блюд лечебно-профилактического питания (ЛПП)

Б1.В.ОД.3.2 Технология ресторанной продукции

Содержание дисциплины

Раздел 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.

- Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Организация документооборота при производстве ресторанной продукции

Раздел 2. Группы блюд ресторанной кухни

- Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни.

Раздел 3. Ресторанный дизайн блюд.

- Тема 3 Ресторанный дизайн блюд.

- Тема 4 Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве блюд ресторанной кухни.

Раздел 4. Холодные блюда и закуски (классификация, название, особенности, технология, сервировка, потребление).

- Тема 5. Холодные блюда и закуски (классификация, название, особенности, технология, сервировка, потребление).

Раздел 5. Бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии.

- Тема 6. Бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии.

Раздел 6. Салаты ресторанной кухни.

- Тема 7. Салаты в ресторанной кухне.

Раздел 7. Горячие закуски в ресторанной кухне.

- Тема 8. Горячие закуски в ресторанной кухне.

Раздел 8. Супы и соусы в ресторанной кухне

Тема 9. Ассортимент супов ресторанной кухни.

Тема 10. Ассортимент соусов ресторанной кухни.

Раздел 9. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне

Тема 11. Вторые горячие блюда

Тема 12. Гарниры и соусы в ресторанной кухне.

Раздел 10. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

Тема 13. Сладкие блюда

Тема 14. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Раздел 11. Напитки в ресторанной кухне

Тема 15. Холодные напитки

Тема 16. Горячие напитки

Тема 17. Алкогольные напитки

Тема 18. Напитки собственного производства и отечественных производителей.

Б1.В.ОД.3.3 Промышленные технологии продукции общественного питания

Содержание дисциплины

Тема 1. Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания

Тема 2. Основные положения построения технологического потока.

Тема 3. Техничко-экономические предпосылки построения технологического потока

Тема 4. Разработка технологического потока в пространстве и во времени

Тема 5. Функционирование технологии как системы

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.4 Санитария, гигиена и эпидемиология

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 8 з.е., 288 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: дать знания в области санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям общественного питания и требованиям к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи изучения дисциплины: освоение основных законодательных и нормативных документов; изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания и путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
дополнительные компетенции, установленные вузом (ДПК)	ДПК-2 способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.

Уметь: внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;

Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методиками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды; санитарной оценки проекта предприятиями общественного питания; технологии обслуживания населения.

4. Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ В КУРС САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене.

Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

Тема 3. Предмет и задачи гигиены и санитарии.

РАЗДЕЛ 2. САНИТАРНО–ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ.

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

Тема 5. Понятие безопасности продовольственного сырья.

Тема 6. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к загрузке и санитарной обработке транспортных средств.

Тема 7. Пищевые отравления, зоонозные и кишечные инфекции, характеристика возбудителей, источников.

Тема 8. Гигиенические требования при организации питания детей и подростков.

Тема 9. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.5 Ценообразование

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний по теоретическим основам цены и ценообразования, рыночной конъюнктуры, классификации и методов установления цен с учетом конкретных ситуаций в рыночной среде и последовательной их реализации для эффективного функционирования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов теоретическим знаниям в области экономической сущности, значения и видов цены;
- изучение опыта использования практических знаний и умений в области основ и методологии рыночного ценообразования;
- изучение особенностей применения и порядка формирования цен в общественном питании
- рассмотрение ситуаций по определению цен на предприятиях общественного питания в зависимости от внутренних и внешних факторов;
- приобретение умений по ценообразованию в общественном питании в зависимости от класса и спектра услуг, оказываемых предприятием.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части ОПОП

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- понятие, значение и функции цены, основные научные теории цены;
- особенности ценообразования в условиях рынка, понятие спроса и предложения, факторы, влияющие на изменение цен;
- методологию ценообразования, ее составные элементы;
- калькуляцию готовой продукции общественного питания;
- особенности формирования цен в общественном питании.

Уметь:

- определять цены товаров, готовой продукции общественного питания;
- планировать и прогнозировать на основе мониторинга конкурентной рыночной среды поведение различных субъектов экономических отношений;
 - оценивать воздействие макроэкономической среды на ценообразование и деятельность организаций общественного питания;
 - определять ценовую стратегию предприятия с учетом специфики его деятельности и структуры рынка;
 - выбирать и практически применять методы расчета цен на продукцию предприятия в конкретных условиях.

Владеть:

- навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой;
- методами ценообразования, используемыми конкурентами, планирования проведения рекламных акций ценовой политики;
- методикой определения цен в зависимости от стадий жизненного цикла товара, отраслевой деятельности, класса и спектра услуг, оказываемых предприятием.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Теоретические основы цены и ценообразования.

Тема 2. Цены и рыночная конъюнктура.

Тема 3. Методы формирования цен.

Тема 4. Классификация цен.

Тема 5. Состав и структура цены.

Тема 6. Методы формирования цены в организациях общественного питания.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА

Элективные курсы по физической культуре и спорту

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость курсов: 328 часов

1. Цели и задачи курсов

Цель: формирование способности использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Задачи изучения курсов: укрепление здоровья, содействие гармоническому физическому развитию; обучение жизненно важным двигательным умениям и навыкам; развитие двигательных способностей; приобретение необходимых знаний в области игровых видов спорта; воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься игровыми видами спорта; содействие воспитанию нравственных и волевых качеств, развитие психических процессов личности.

2. Место курсов в структуре образовательной программы

Элективные курсы по физической культуре и спорту относятся к дисциплинам по выбору вариативной части ОПОП.

3. Требования к результатам освоения курсов

Процесс изучения курсов направлены на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
Общекультурные (ОК)	ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

значение физической культуры в формировании общей культуры личности приобщении к общечеловеческим ценностям и здоровому образу жизни, укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни средствами физической культуры в процессе физкультурно-спортивных занятий; содержание и направленность различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую эффективность.

Уметь: учитывать индивидуальные особенности физического, гендерного возрастного и психического развития занимающихся и применять их во время регулярных занятий физическими упражнениями; проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью; составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью.

Владеть: комплексом упражнений, направленных на укрепление здоровья, обучение двигательным действиям и развитие физических качеств; способами определения дозировки физической нагрузки и направленности физических упражнений; приемами страховки и способами оказания первой помощи во время занятий физическими упражнениями.

4. Содержание курса

Тема 1. Футбол

Тема 2. Волейбол

Тема 3. Баскетбол

Тема 4. Настольный теннис

Для специальной медицинской группы

Спортивные игры. Обучение элементам техники спортивных игр: баскетбола, волейбола, футбола. Общие и специальные упражнения игрока. Основные приемы овладения и управления мячом, упражнения в парах, тройках.

Подвижные игры и эстафеты с предметами и без них, с простейшими способами передвижения, не требующие проявления максимальных усилий и сложно-координационных действий. Педагогическая характеристика подвижных игр: «Борьба за мяч», «Футбол руками», «Пятнашки», «Рыбаки и рыбки» и др. Эстафеты: с предметами и без них, с преодолением полосы препятствий, составленной из гимнастических снарядов.

5. Промежуточная аттестация в форме: зачета.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.1.1 Основы бизнеса

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: дать знания в области анализа, оценки и реализации идей для развития бизнеса, управления рисками и взаимодействия с государственными органами и некоммерческими организациями.

Задачи изучения дисциплины: изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности; изучение методологии планирования бизнеса и его организации на предприятии питания; приобретение навыков разработки предложений по ассортиментной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политике предприятия питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
	ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать: основные виды и формы предпринимательства; особенности функционирования фирм и предприятий, различных организационно-правовых форм; особенности регистрации предприятий и фирм различных форм хозяйствования.

Уметь: понимать природу экономического поведения фирмы в различных временных горизонтах на основе общих закономерностей и принципов рынка; применять основные принципы ведения бизнеса; создать свое дело.

Владеть: практическими навыками постановки целей, задач и организации бизнеса, моделированию и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений; методиками расчета предпринимательских рисков и способами их страхования; основными навыками команд.

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет и метод и нормативная база управления предпринимательской деятельностью

Тема 2. Источники корпоративного права

Тема 3. Компетенции органов управления компанией

Тема 4. Объявление и выплата дивидендов

Тема 5. Увеличение, уменьшение уставного капитала компании

Тема 6. Корпоративные сделки с ценными бумагами

Тема 7. Крупные сделки (нормативная основа)

Тема 8. Сделки с крупными пакетами акций

Тема 9. Сделки с заинтересованностью

Тема 10 Организация собственного бизнеса

Тема 11 Государственное регулирование деятельности малых предприятий

Тема 12 Особенности ведения малого бизнеса за рубежом

Тема 13 Маркетинг предприятий малого бизнеса

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.1.2 Правовое регулирование профессиональной деятельности

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цели: формирование у студентов системы знаний по правовому регулированию профессиональной деятельности, ознакомление с новыми тенденциями в данной области, повышение уровня их правового сознания и правовой культуры.

Задачи:

- раскрыть основные понятия отрасли правового обеспечения профессиональной деятельности;
- выработка навыков правильного пользования нормативными актами;
- закрепить умение применять правовые знания при анализе конкретных ситуаций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части ОПОП

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность субъектов предпринимательской деятельности, в том числе организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной, безопасности в организациях питания;
- основы трудового законодательства Российской Федерации; правила по охране труда

- виды предпринимательских рисков и способы их минимизации; способы защиты прав и законных интересов предпринимателя.

уметь:

- определять нормы законодательства, подлежащие применению в определенных сферах правового регулирования предпринимательской деятельности;
- применять нормы законодательства к предпринимательским правоотношениям;
- применять способы защиты прав и законных интересов предпринимателя;
- толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты, регулирующие предпринимательские отношения;

владеть:

- приемами сбора, обобщения, анализа информации, постановки цели и выбора путей ее достижения; приемами толкования нормативно-правовых актов, регулирующих предпринимательские отношения;

- навыками анализа и решения юридических задач в области не только предпринимательского, но и коммерческого, уголовного, гражданско-процессуального, арбитражно-процессуального отраслей права:

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

4. Содержание дисциплины

Тема1. Нормативно-правовая основа предпринимательства в России.

Тема2. Правовой статус субъектов предпринимательского права: особенности создания, функционирования, прекращения деятельности.

Тема3. Организационно-правовые формы предпринимательства.

Тема4. Гражданско-правовые договоры в сфере предпринимательства.

Тема5. Права на средства индивидуализации юридических лиц, товаров, работ, услуг и предприятий.

Тема6. Правовое регулирование рекламной деятельности, ее роль в развитии бизнеса.

Тема7. Механизм государственного регулирования предпринимательской деятельности. Налогообложение

Тема8. Основы антимонопольного законодательства.

Тема9. Основы трудового законодательства Российской Федерации; правила по охране труда.

Тема10. Правовое регулирование охраны труда, производственной санитарии и пожарной, безопасности в организациях питания.

Тема11. Защита прав потребителей.

Тема12. Ответственность предпринимателя: виды и особенности применения.

Тема13. Юрисдикционная форма защиты прав и законных интересов предпринимателя от неправомерных действий. Разрешение споров в сфере предпринимательской деятельности.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.2.1 Коммуникативная культура профессионала

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование способностей к коммуникации в устной и письменной форме на русском языке для решения профессиональных задач, навыков продуктивного межличностного и межкультурного взаимодействия. Значение дисциплины связано с требованиями, которые в настоящее время предъявляются к профессионалу, а именно, в рамках своих способностей и развитых коммуникативных навыков успешно функционировать в профессиональной среде и обществе, иметь высокий уровень сформированности личностного и профессионального опыта взаимодействия с окружающими.

Задачи:

- ознакомить студентов с теорией современной речевой коммуникации как наиболее общей дисциплины, изучающей речевое поведение;
- дать представление о психологических, социологических, этических, когнитивных особенностях межличностной коммуникации;
- ознакомить с содержанием аспекта коммуникативной деятельности бакалавров;
- дать представление о речемыслительной деятельности;
- продолжить развитие и совершенствование лингвистической компетенции;
- обеспечить формирование комплекса практических навыков в области коммуникативной культуры.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
	ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- общую теорию коммуникации
- лингвистический, социологический, психологический и когнитивный аспекты и структуру речевой коммуникации
- функции общения и профессионально-ориентированную коммуникацию
- регламент и стандарт делового текста
- текстовые единицы
- стандарт делового языка
- важнейшие этикетные формулы и особенности их употребления
- жанры публичной монологической речи, их структуру, этапы и условия функционирования
- социальные барьеры общения
- алгоритм коммуникативного взаимодействия в условиях кризисной ситуации
- кодекс профессиональной этики

уметь:

- продуцировать языковые тексты, отвечающие современным требованиям делового общения;
- ориентироваться в ситуации общения;
- соблюдать регламент и стандарт делового языка и текста
- следовать культуре диалогической и монологической речи
- пользоваться нормативными словарями и справочниками современного русского языка
- составлять выступления, доклады, поздравительную и презентационную речь
- проводить переговоры, деловые беседы, пресс-конференции
- преодолевать социальные барьеры общения
- вести деловой спор, дискуссии, полемику
- противостоять речевой агрессии
- поддерживать деловые и этические взаимоотношения с представителями организаций, а также с работниками организации
- подготавливать и оформлять отдельные виды рабочих документов по образцу и самостоятельно
- соблюдать кодекс профессиональной этики

владеть:

- теорией информации и теорией коммуникации
- профессионально-ориентированной коммуникацией
- стилистическими навыками
- национальными нормами речевого этикета
- языковым, этическим и профессиональным аспектами имиджа руководителя
- культурой и жанрами монологической публичной речи
- навыками использования словарей и справочников русского языка
- жанрами публичной диалогической речи в пространстве современного русского языка
- стратегией и тактикой ведения телефонного общения
- стратегиями поведения в конфликтной ситуации
- манипулятивными технологиями и механизмами их нейтрализации
- алгоритмом коммуникативного взаимодействия в условиях кризисной ситуации
- этикой делового общения, коммуникаций и корпоративной этикой

4. Содержание дисциплины

Тема 1 Предмет курса. Базовые понятия

Тема 2 Особенности деловой речевой коммуникации

Тема 3 Культура монологической речи

Тема 4 Культура диалогической речи

Тема 5 Барьеры речевой коммуникации

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.2.2 Культура профессионального самообразования

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов способностей к самообразовательной деятельности, которые необходимы обучающимся как в процессе познавательной, так и профессиональной деятельности. Значение дисциплины связано с требованиями, которые в настоящее время предъявляются к индивиду, а именно в рамках своих способностей успешно функционировать в профессиональной среде и обществе, иметь высокий уровень сформированности личностного и профессионального опыта взаимодействия с окружающими.

Задачи:

- раскрыть смысл самообразования и его роль в формировании личности студента
- вызвать у студентов положительное отношение к самообразовательной деятельности
- сформировать у студента потребность в профессиональном самообразовании
- вооружить обучающихся методикой самоанализа и уровня сформированности культуры профессионально самообразования
- ознакомить студентов с содержанием и методикой профессионального самообразования
- сформировать у студента умения самообразования и научно-исследовательской деятельности

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- способы организации индивидуальной самостоятельной работы по учебной и внеучебной деятельности;
- технику личной работы;
- историю самообразования;
- технологии формирования культуры самообразования;
- основы самообразовательной деятельности, как составной части учебно-воспитательного процесса в вузе;

уметь:

- составлять карту оценки и самооценки готовности к самообразовательной деятельности;
- разработать программу профессионального самообразования;
- анализировать собственную самообразовательную деятельность;
- давать самооценку личных профессионально-значимых качеств;

владеть:

- навыками анализировать процесс самообразования;
- навыками самообучения и самовоспитания;
- навыками контроля самообразовательной деятельности.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в предмет. Из истории самообразования.

Тема 2. Самообразовательная культура как компонент педагогической деятельности

Тема 3. Я-концепция и самоанализ профессиональной деятельности в структуре профессионального самообразования..

Тема 4. Формирование культуры самообразования на различных этапах становления специалиста

Тема 5. Технология формирования культуры самообразования.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.3.1 Продвижение товаров и услуг

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: дать знания в области анализа рыночной среды, планирования продвижения товаров и услуг, выбору рыночных сегментов, оценке результатов маркетинговых исследований, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной, и коммуникативной политики предприятия.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение современной концепции продвижения товаров и услуг;
 - методов исследований рынка и их использованию в практической деятельности;
 - приобретение навыков сегментирования рынка, изучение комплекса продвижения товаров и услуг;
 - изучение методологии управления маркетингом и его организации на предприятии;
- ознакомление с основными положениями международного продвижения товаров и услуг.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- действия законов рынка;
- механизм государственного устройства;
- виды рисков; порядок взаимодействия с государственными органами и некоммерческими организациями.

Уметь:

- строить прогнозы, проводить оценку бизнеса, оценивать риски и выстраивать отношения

Владеть:

- навыками организационной работы и аналитической деятельности; взаимодействия с государственными органами;
- реализации маркетинговых программ.

5. Содержание дисциплины

Раздел 1. Социально-экономические основы продвижения товаров и услуг

Тема 1.1 Сущность, цели и задачи продвижения товаров и услуг.

Тема 1.2 Сферы применения продвижения товаров и услуг

Раздел 2. Рынок как среда функционирования продвижения товаров и услуг

Тема 2.1 Рынок, как объект Продвижения товаров и услуг.

Тема 2.2 Конкурентоспособность предприятий и товаров

Тема 2.3 Прогнозирование развития рынка и его конъюнктуры

Раздел 3. Маркетинговый анализ рынка

Тема 3.1 Маркетинговая среда предприятия

Тема 3.2 Сегментирование рынка

Тема 3.3 Маркетинговые исследования и информация

Тема 3.4 Покупательское поведение потребителей

Раздел 4. Основы товарно-сбытовой и ценовой политики предприятия

Тема 4.1 Товар и товарная политика

Тема 4.2 Сбытовая политика и организация товародвижения

Тема 4.3 Цены и ценовая политика в маркетинге

Раздел 5. Комплекс маркетинговых коммуникаций

Тема 5.1 Коммуникации в маркетинге и их роль

Тема 5.2 Реклама в системе маркетинговых коммуникаций

Тема 5.3 Маркетинг в системе Интернет

Раздел 6. Организация продвижения товаров и услуг, управление и контроль

Тема 6.1 Стратегическое маркетинговое планирование и контроль

Тема 6.2 Организация службы управления маркетингом

Тема 6.3 Маркетинговая деятельность на предприятиях потребительской кооперации

Тема 6.4 Международный маркетинг

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.3.2 Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины: получение студентами знаний идентифицирующих признаков товаров и умение работать с нормативно-правовыми документами по данной дисциплине, овладение методами обнаружения фальсификации и контрафакта товаров, формирование у студентов знаний и умений, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий по обеспечению качества и безопасности товаров

Задачи дисциплины:

- изучение видов фальсификации и контрафакта товаров;
- установление идентифицирующих признаков товаров;
- ознакомление со средствами фальсификации, контрафакта и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации и контрафакта и мер по их предотвращению.
- изучение работы с нормативно-правовыми документами по данному предмету

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части ОПОП,

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
дополнительные компетенции, установленные вузом (ДПК)	ДПК-2 способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг

В результате изучения дисциплины обучающихся должен:

Знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров;
- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;
- основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации;
- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;
- технические регламенты и другие, российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров.

Уметь:

- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- осуществлять контроль над соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей

Владеть:

- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;
- нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;
- правилами проведения идентификации и фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;
- правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации.

5. Содержание дисциплины

Раздел 1 . Основы безопасности продовольственных товаров

Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании – нутрициологии

Тема 1.2. Важнейшие проблемы обеспечения безопасности продовольственных товаров

Раздел 2. Научно-практические аспекты нутрициологии

Тема 2.1. Основы современных систем питания

Тема 2.2. Основы физиологии питания

Тема 2.3. Основные компоненты пищевых продуктов

Тема 2.4. Пищевые продукты специализированного питания

Раздел 3. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов

Тема 3.1. Нормативно-законодательная база РФ по обеспечению безопасности пищевых продуктов

Тема 3.2. Международная система обеспечения пищевой продукции

Тема 3.3. Национальная система обеспечения безопасности продовольственных товаров

Тема 3.4. Международная система менеджмента безопасности пищевой продукции

Раздел 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Тема 4.1. Классификация и характеристика поступления ксенобиотиков в пищевые продукты.

Тема 4.2. Основные критерии оценки и методы контроля безопасности пищевых продуктов

Тема 4.3. Классификация ксенобиотиков химического и биологического происхождения

Тема 4.4. Токсическое воздействие ксенобиотиков на организм человека.

Тема 4.5. Микотоксины. Влияние микотоксинов на организм человека

Тема 4.6. Радионуклиды и их влияние на организм человека

Раздел 5. Гигиенические нормативы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 5.1. Микробиологические показатели санитарно-гигиенического состояния пищевых продуктов.

Тема 5.2. Пищевые инфекционные заболевания и их профилактика

Тема 5.3. Классификация потенциальных опасностей при употреблении продуктов, содержащих ГМО

Тема 5.4. Методы идентификации и контроля по содержанию ГМО в пищевых продуктах

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.4.1 Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины – формирование у студентов понимание особенностей применения информационных технологий в управленческой деятельности для достижения организационных целей и умение использовать информационные технологии в своей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- сформировать прикладные знания и навыки, позволяющие управлять маркетинговой информацией – информационными потоками и информационными ресурсами;
- сформировать у студентов практические навыки использования основных компьютерных информационных технологий, используемых в менеджменте;
- обеспечить понимание студентами взаимосвязи информационных технологий и стратегий развития предприятий, возможностей использования данного преимущества, при разработке стратегий развития предприятия;
- закрепить знания в сфере управления информацией, ее стоимостью, используя техники выбора, оптимизации и внедрения информационных технологий управления на предприятие;
- приобретение навыков принятия управленческих решений на базе информационных технологий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части ОПОП

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- изучение современной концепции маркетинга;
- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- приобретение навыков сегментирования рынка, изучение комплекса маркетинга;
- изучение методологии управления маркетингом и его организации на предприятии;
- ознакомление с основными положениями международного маркетинга

Уметь:

- использовать применение маркетинга в решении различных практических задач, связанных с улучшением основных показателей деятельности предприятий различного профиля, выделять эффективные направления по обоснованию целевого сегмента рынка сбыта;
- использовать маркетинговые стратегии по проникновению на рынок и привлечению потребителей;
- правильно оценить структуру управления маркетингом на предприятиях, основные направления их реструктуризации;
- применять методы и приемы позиционирования товаров для успешного их продвижения на рынке;
- организовать эффективные маркетинговые коммуникации в сфере производства и услуг.

Владеть:

- экономического, социального и информационного обоснования в принятии эффективных решений в деятельности отдельных предприятий и организаций с целью повышения качества выпускаемой продукции и удовлетворения потребностей населения.

4. Содержание дисциплины

Введение.

Тема 1. Стратегия управления клиентскими отношениями.

Тема 2. Применение CRM в различных сферах экономики

Тема 3. Маркетинг в стратегии CRM

Тема 4. Поддержка клиентов в стратегии CRM

Тема 5. Автоматизация продаж: основа создания CRM

Тема 6. Аналитические возможности CRM

Тема 7. Контакт-центры: возможность персонализировать массовое обслуживание

Тема 8. Место CRM в стратегии электронного бизнеса

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.4.2 Информационный менеджмент

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: получения студентами теоретических знаний и практических навыков по организации разработки, внедрения и эксплуатации информационных систем (ИС), основным приемам менеджмента для каждого этапа жизненного цикла ИС на предприятиях общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение теоретических, методологических и практических проблем управления ИС на различных этапах их жизненного цикла;
- изучение принципов стратегического и оперативного планирования в сфере ИТ;
- изучение преимуществ и недостатков различных способов автоматизации управления предприятием общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- виды ИС, их функциональные возможности и структуру, преимущества и недостатки внедрения;
- преимущества и недостатки различных подходов к автоматизации предприятия;

-преимущества и недостатки заказных, уникальных и тиражируемых информационных систем;
-способы приобретения ИС, основные критерии выбора ИС; стандарты и методологии проектирования и эксплуатации ИС.

Уметь:

-анализировать преимущества и недостатки существующих способов автоматизации для конкретного предприятия;
-определять преимущества и недостатки различных способов приобретения ИС для конкретного предприятия;
-определять состав затрат на внедрение ИС;
-применять информационные технологии для разработки и управления проектами.

Владеть:

-навыками использования стандартов и методологии создания и эксплуатации информационных систем;
-навыками стратегического планирования информационных систем; знаниями позволяющими сформировать проект информатизации;
-способностью управления проектом информатизации; навыками планирования стоимости проект.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Информационный менеджмент как базовый компонент создания информационного общества

Тема 1. Информационное общество и компоненты информационного менеджмента

Тема 2. Открытые системы и информационный менеджмент

Тема 3. Профили информационных систем для информационного менеджмента

Раздел 2 Функционирование компонентов информационного общества на базе технологий информационного менеджмента

Тема 4. Консалтинг и информационный менеджмент

Тема 5. Проектирование корпоративных информационных систем

Тема 6. Бизнес-реинжиниринг и информационный менеджмент

Тема 7. Новое системное проектирование корпоративных информационных систем

Раздел 3 Технологии информационного менеджмента

Тема 8. Технологии информационного менеджмента

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.5.1 Учет и налогообложение предпринимательской деятельности

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у будущих бакалавров теоретических знаний и практических навыков по методологии и организации бухгалтерского учета деятельности организаций различных форм собственности, использованию учетной информации для принятия управленческих решений.

Задачи дисциплины:

- содержании бухгалтерского финансового учета как стержневого и базового в системе специальных дисциплин;
- информационной системе для внутренних и внешних пользователей;
- методологии учета фактов хозяйственной деятельности по предложенным темам программы;
- подготовке и представлении информации для бухгалтерской отчетности, удовлетворяющей требованиям внутренних и внешних пользователей;
- современных подходах бухгалтерского финансового учета в условиях изменения внутренней и внешней экономической среды;
- использовании информации бухгалтерского финансового учета для принятия соответствующих управленческих решений, способствующих эффективной деятельности экономических субъектов;
- усвоение порядка и организации информационной системы налогового учета, что способствует грамотному составлению и своевременному представлению налоговой отчетности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- систему нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в РФ;
 - сущность, задачи, порядок организации бухгалтерского финансового учета;
 - методологию бухгалтерского учета конкретных объектов учета: денежных средств, расчетов, материально-производственных запасов, оплаты труда, основных средств, нематериальных активов, вложений во внеоборотные активы, капитала, фондов, резервов, целевого финансирования и др.;
 - порядок отражения в бухгалтерском финансовом учете затрат на производство;
 - порядок учета продаж, прочих доходов и расходов, финансовых результатов деятельности;
 - вопросы организации сводного синтетического учета при применении разных форм бухгалтерского учета.
- действующее законодательство Российской Федерации о налогах и сборах и установленную систему налогообложения (институты, понятия и термины).

уметь:

- применять теоретические знания по бухгалтерскому финансовому учету в подготовке, представлении полной и достоверной информации о деятельности организации;
 - осуществлять подготовку информации, формируемой в бухгалтерском финансовом учете, необходимой внутренним и внешним пользователям для обоснования и принятия управленческих решений, определения тактики и стратегии деятельности организации в рыночной экономике;
 - использовать систему знаний по бухгалтерскому финансовому учету в осуществлении контроля за соблюдением законодательства и использованием ресурсов;
 - принимать конкретные решения при возникновении проблем, связанных с ведением бухгалтерского финансового учета в новых условиях.
- обобщать полученную информацию о финансово-хозяйственной деятельности организации-налогоплательщика, для своевременного составления и представления налоговой отчетности и принятия грамотных управленческих решений.

владеть:

- использования информации финансового учета пользователем в процессе принятия решений;
 - применения методологии учета фактов хозяйственной деятельности;
 - использования информации бухгалтерского финансового учета для принятия соответствующих управленческих решений, способствующих эффективной деятельности экономических субъектов;
- сбора, обработки, анализа и интерпретации финансовой и налоговой информации для использования полученных данных при принятии управленческих решений.

5. Содержание дисциплины,

Тема 1. Основы бухгалтерского учета

Тема 2. Организация бухгалтерского учета

Тема 3. Учет вложений во внеоборотные активы

Тема 4. Учет основных средств.

Тема 5. Учет нематериальных активов.

Тема 6. Учет материально-производственных запасов

Тема 7. Учет расчетов по оплате труда и социальному страхованию и обеспечению

Тема 8. Учет денежных средств

Тема 9. Учет финансовых вложений

Тема 10. Учет расчетов

Тема 11. Учет затрат на производство и расходов на продажу.

Тема 12. Учет готовой продукции и ее продажи.

Тема 13. Учет финансовых результатов от основной деятельности, прочих доходов и расходов

Тема 14. Бухгалтерский учет внешнеторговой деятельности

Тема 15. Учет капитала и резервов

Тема 16. Бухгалтерская отчетность организации

Тема 17 Система законодательно-нормативного регулирования налогообложения

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.5.2 Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: ознакомление студентов с важнейшими аспектами защиты прав потребителей и формирование на этой основе комплекса теоретических знаний и практических навыков.

Задачи изучения дисциплины: изучение основных понятий и положений законодательства о защите прав потребителей, ответственности и риски предпринимателей в контексте защиты прав потребителей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- основные понятия в области защиты прав потребителей;
- правовое регулирование в области защиты прав потребителей;
- виды юридической ответственности за нарушение прав потребителей;
- методы и способы сбора нормативной информации имеющей значение; порядок защиты прав потребителей.

Уметь:

- анализировать российское законодательство в области защиты прав потребителей;
- анализировать вопросы защиты прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг;
- анализировать требования, предъявляемые к предоставляемой потребителю информации;
- всесторонне и глубоко анализировать и понимать природу и сущность отношений в сфере защиты прав потребителей;
- рассчитывать упущенную выгоду и реальный ущерб.

Владеть:

- навыками предъявления и рассмотрения требований потребителей, по поводу качества приобретаемого товара;
- методами обработки информации;
- навыками по выбору правовых средств, обеспечивающих защиту и восстановление нарушенных прав потребителей;
- навыками работы с правовыми актами;
- навыками анализа правоприменительной практики и разрешения правовых коллизий и проблем.

4. Содержание дисциплины**РАЗДЕЛ 1. ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ.**

- Тема 1.1 Развитие правового регулирования защиты прав потребителей.
- Тема 1.2 Право потребителей на надлежащее качество товаров, работ и услуг.
- Тема 1.3 Право потребителя на информацию.
- Тема 1.4 Право потребителей на безопасность товаров (работ, услуг).
- Тема 1.5 Право потребителей на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товара, работы, услуги.

РАЗДЕЛ 2. ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

- Тема 2.1 Защита прав потребителей в случае приобретения товаров ненадлежащего качества.
- Тема 2.2 Защита прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг.
- Тема 2.3 Государственная и общественная защита прав потребителей. Полномочия органов по защите прав потребителей.
- Тема 2.4 Судебная защита прав потребителей.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.6.1 Кредитование бизнеса

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – углубить теоретические знания и усовершенствовать практические навыки студентов в области кредитной политики компании, как важной составной части ее финансовой политики в краткосрочном и долгосрочном периодах.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов экономической сущности, значения и видов кредитных ресурсов;
- изучение опыта использования основных форм кредитных инструментов, применяемых предприятиями общественного питания на практике, основных методов проведения оценки надежности потенциального заемщика и определение класса его кредитоспособности;
- изучение особенностей применения технологий управления долгом; выбора форм заимствований; определение степени влияния заимствований на финансовый результат и налогообложение предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
	ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- организационно-правовые основы и формы в области кредитования предприятий общественного питания;
- способы управления долгом, их правовую основу и экономический механизм;
- причины возникновения потребности организации в привлечении заемных средств;
- состав собственных источников финансирования капитальных вложений предприятий;
- сущность инновационной деятельности;
- основные виды кредитных продуктов, способы кредитования инвестиционных проектов, применяемые в банках и их особенности;
- существующие способы оценки кредитоспособности заемщика – юридического лица.

Уметь:

- пользоваться методами расчета условий коммерческого кредитования
- использовать навыки составления кредитной политики в сфере хозяйственного кредитования;
- пользоваться навыками составления плана финансирования капитальных вложений на основе сочетания различных источников средств;
- применять навыки расчетов нормативов затрат по полученным кредитам и займам в целях налогообложения прибыли
- анализировать реализованный спрос на продукцию производства;
- оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок.

Владеть:

- методами расчета условий коммерческого кредитования;
- навыками составления кредитной политики в сфере хозяйственного кредитования;
- навыками составления плана финансирования капитальных вложений на основе сочетания различных источников средств;
- навыками расчетов нормативов затрат по полученным кредитам и займам в целях налогообложения прибыли.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Роль кредитной политики предприятия в сфере хозяйственного кредитования

Тема 2. Организационно-правовые основы кредитных (долговых) отношений в Российской Федерации.

Тема 3. Анализ кредитоспособности заемщика и оценка кредитных рисков.

Тема 4. Кредитоспособность заемщика как экономическая категория

Тема 5. Способы обеспечения долговых обязательств.

Тема 6. Способы управления долгом, применяемые заемщиками и кредиторами и их экономическая целесообразность.

Тема 7. Кредитные взаимоотношения с банками и их место в кредитной политике предприятий.

Тема 8. Кредитная политика предприятий общественного питания в сфере хозяйственного кредитования.

Тема 9. Кредитование инвестиционных (инновационных) проектов. Лизинг.

Тема 10. Вексельные и облигационные займы и возможности их использования в кредитной политике предприятий

Тема 11. Особенности кредитования предприятий малого и среднего бизнеса и реального сектора экономики.

Тема 12. Влияние заимствований на финансовый результат и налогообложение предприятий.

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.6.2 Выход предпринимателя на зарубежные рынки: возможности и барьеры

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - усвоение студентами сущности и основных направлений развития международной торговли и внешнеэкономической деятельности, а также методов анализа процессов, происходящих в международной торговле; знакомство с принципами функционирования международной торговли и выхода на внешние рынки. Большое значение имеет возможность использования полученных теоретических навыков в практической деятельности

Задачи дисциплины:

- раскрыть особенности функционирования международной торговли, ее структуры и динамики развития;
- изучить основные виды внешнеэкономических связей, механизмы их функционирования и регулирования;
- выявить факторы, воздействующие на развитие и расширение международных торгово-экономических отношений;
- определить место международной торговли в системе внешнеэкономических отношений;
- изучить структуру мировых товарных рынков, динамику их развития;
- охарактеризовать географическую структуру международной торговли;
- раскрыть роль и значение ТНК в процессе международного товарооборота;
- определить место России в международной торговле и значение внешней торговли для развития ее экономики.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части ОПОП (дисциплины по выбору)

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции	Код, содержание компетенции
профессиональные (ПК)	ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- закономерности функционирования современной экономики на макроуровне;
- виды и формы выхода на внешние рынки;
- место и роль международной торговли в мировой экономике;
- историю развития международной торговли;
- основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на макроуровне;
- систему классификации товаров в международной торговле;
- роль ВТО в регулировании международной торговли и ВЭД;
- товарную структуру международного товарооборота;
- основы функционирования международных товарных бирж и аукционов;
- возможные барьеры выхода на внешние рынки;
- место России в международной торговле, ее основных торговых партнеров.

Уметь:

- выявлять проблемы и перспективы развития внешней торговли и внешнеэкономической деятельности;
- оценивать конкурентные преимущества стран в международной торговле;
- анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации товарного ассортимента;
- выявлять влияние ВТО на развитие международной торговли;
- правильно определять базисные условия поставки товаров;
- определять перспективы развития внешнеэкономических связей РФ.

Владеть:

- специальной экономической терминологией и лексикой в области международной торговли и внешнеэкономической деятельности;
- навыками организации закупки и поставки товаров, осуществления связей с поставщиками и покупателями, контроля выполнения договорных обязательств;
- навыками выявления факторов конкурентоспособности товаров на мировых рынках;
- системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортировкой, хранением, приемкой и реализацией товаров.

4. Содержание дисциплины

Введение

Тема 1. Условия и критерии выбора внешнего рынка.

Тема 2. Выбор и определение «потенциала» зарубежного рынка.

Тема 3. Построение канала сбыта на внешнем рынке.

Тема 4. Проведение первоначальной оценки и анализ участников.

Тема 5. Стратегии выхода на внешний рынок

Тема 6. Государственная поддержка экспортоориентированных предприятий.

Тема 7. Некоторые аспекты ведения бизнеса в отдельных странах

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

АННОТАЦИЯ Блока 2 «ПРАКТИКИ»

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

1. Цели и задачи Блока 2 «ПРАКТИКИ»

Практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», и ориентирована на профессиональную подготовку студентов, включая формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в том числе дополнительных компетенций, установленных институтом.

Учебная практика проводится в целях получения студентами первичных профессиональных умений и навыков. В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации учебная практика проводится стационарно, в структурных подразделениях института.

Производственная практика ориентирована на профессиональную подготовку студентов и проводится в целях получения студентами профессиональных умений и опыта.

Преддипломная практика как вид производственной практики, проводится в целях сбора, систематизации и обобщения материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика является обязательной, и как завершающий этап обучения, предшествует государственной итоговой аттестации.

Способы проведения производственной практики в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации – выездной и стационарный.

2. Структура Блока 2 «Практики»

Структура Блока 2 «Практики»		Трудоемкость, з.е.	Промежуточная аттестация
Вид практики	Тип практики		
Б2.У Учебная практика	Б.2.У1 Практика по получению первичных умений и навыков использования информационных технологий	3	Зачет с оценкой
	Б.2.У2 Практика по получению первичных умений и навыков производственно-технологической деятельности	3	Зачет с оценкой
Б2.П Производственная практика	Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельности	6	Зачет с оценкой
	Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	12	Зачет с оценкой
	Б2.П.2 Преддипломная практика	6	Зачет с оценкой
Общая трудоемкость		30	X

3. Место Блока 2 «Практики» в структуре образовательной программы

Блок 2 «Практики» относится к вариативной части ОПОП

4. Требования к результатам освоения Блока 2 «Практики»

Процесс прохождения студентами Блока 2 «Практики» направлен на формирование следующих компетенций:

Структура Блока 2 «Практики»		Код, содержание формируемых компетенций
Вид практики	Тип практики	
Б2.У Учебная практика	Б.2.У1 Практика по получению первичных умений и навыков использования информационных технологий	- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)
		- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30)
	Б.2.У2 Практика по получению первичных умений и навыков производственно-технологической деятельности	- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)
		- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК 6) - способностью организовывать и осуществлять контроль технологических процессов при производстве продукции общественного питания специального назначения (ДПК-1)
Б2.П Производственная практика	Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта маркетинговой деятельности	- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);
		- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);
		- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);
		- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).
	Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)
		- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3); - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5); - способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ДПК-2)

Б2.П Производственная практика	Б2.П.3 Преддипломная практика	- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)
		- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)
		- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
		- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)
		- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)
		-способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК 6)
		- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);
		- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);
		- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);
		- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).
- способностью организовывать и осуществлять контроль технологических процессов при производстве продукции общественного питания специального назначения (ДПК-1)		
- способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в том числе соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ДПК-2)		

АННОТАЦИЯ

Блока 3 «Государственная итоговая аттестация»

Уровень высшего образования	Прикладной бакалавриат
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы	Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Форма обучения	Заочная
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР

Государственная итоговая аттестация обучающихся, завершающих освоение программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 (с изменениями от 28 апреля 2016 года №502).

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Процедура организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Программой государственной итоговой аттестации выпускников Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, завершающих освоение программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания». Программа утверждается на каждый учебный год Российским университетом кооперации после получения положительного заключения работодателей и Научно-методического совета университета.

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя:

- требования к выпускным квалификационным работам (бакалаврским работам) и порядку их выполнения;
- тематику выпускных квалификационных работ (бакалаврских работ);
- критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ;
- требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации,
- требования к использованию средств связи при проведении государственной итоговой аттестации,
- особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья
- порядок подачи и рассмотрения апелляций;

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой техники и технологии общественного питания Краснодарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, ежегодно обновляется, и утверждается Российским университетом кооперации.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложенной им по собственной инициативе при условии, что эта тема полностью соответствует направленности (профилю) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

При формировании тематики выпускных квалификационных работ предусмотрена возможность выполнения работ по заказам учреждений и организаций индустрии питания.

Отбор и утверждение тем выпускных квалификационных работ производится по следующим критериям:

- актуальность; соответствие современному состоянию науки и техники;
- реальность (использование результатов выпускной квалификационной работы организациями, в интересах которых они разрабатывались);
- достаточный квалификационный объем выпускной работы.