

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ),
ПРОГРАММ ПРАКТИК
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

направленность (профиль)
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Квалификация
Магистр

для набора 2021 года

Типы задач профессиональной деятельности:
технологический; организационно-управленческий;
научно-исследовательский

формы обучения: заочная

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.О.01. ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ

1. Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины «Философские проблемы науки и техники» состоит в освоении общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки в истории человеческой культуры и в системе философского знания, к пониманию специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социо-гуманитарными и техническими науками. Главным в достижении этой цели является освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин.

Задачи дисциплины предполагают:

- усвоение сведений о философских проблемах науки и техники;
- развитие культуры философского и научного исследования;
- формирование умения использовать философские и общенаучные категории, принципы, идеи и подходы в своей специальности;
- развитие ответственности за профессиональную и научную деятельность перед окружающей средой обитания человеческого общества.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «Философские проблемы науки и техники» относится к обязательной части (Б1.О.01) Блока 1. Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Способен к объективной критической оценке факторов формирования проблемной ситуации	УК-1.1. Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа.
	УК-1.2. Способен разрабатывать общие	УК-1.2.

	принципы организации критического анализа причин проблемных ситуаций	Уметь: применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-1.3. Способен системному подходу к анализу проблемных ситуаций и выработать стратегию действий	УК-1.3. Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач.
Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Способен к объективной критической оценке факторов формирования проблемной ситуации	УК-1.1. Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Философия науки

Тема 1. Современные проблемы науки.

Особенности современного развития науки и ее роль в развитии современной цивилизации. Знание и познание. Обыденное и научное знание. Возникновение науки. Научное знание как система. Дифференциация наук. Классификация наук.

Наука и мировоззрение. Наука и мифология. Наука и религия.

Философский анализ науки. Новая наука и новый метод познания в философии Ф. Бэкона и Р. Декарта. И. Кант о природе науки и возможности научных суждений. Г. Гегель о философии как “науке наук”. Позитивизм о науке (О. Конт). Современная философия о науке.

Наука как социальный институт. Наука как процесс познания. Наука как вид духовного производства. Наука и общество.

Тема 2. Структура научного знания.

Виды наук. Уровни научного знания. Системность научного знания. Теоретическое и прикладное знание. Эмпирический и теоретический уровни знания. Особенности эмпирического познания и его формы. Анализ и синтез в научном познании. Специфика теоретического познания и его формы. Абстрактное мышление в познании. Взаимосвязь различных уровней познания. Рационализм и эмпиризм, теория и практика.

Чувственное и рациональное познание. Формы чувственного и рационального познания. Сенсуализм и рационализм.

Понятие. Определение. Научный факт. Научная теория. Структура и функции научной теории. Понятие закона. Виды законов. Особенности законов социального развития.

Тема 3. Процесс формирования научного знания.

Развитие науки как закономерный процесс. Преемственность в развитии научных знаний. Традиции и новаторство в науке. Природа научных открытий. Закономерности появления новых открытий.

Взаимодействие наук и их методов. Дифференциация и интеграция наук как общесоциологическая закономерность. Закономерности возникновения новых наук.

Единство количественных и качественных изменений в науке. Эволюционное и революционное развитие науки. Научные революции. Структура научных революций. Научные парадигмы (Т. Кун). Научный прогресс и научные революции.

Современные тенденции в развитии научного знания. Математизация наук. Использование компьютерных технологий в познании. От физики и химии к биологии, генетике и экологии как закономерность развития современного знания. Усиление роли гуманитарных наук в современном обществе.

Тема 4. Методология научного познания.

Понятие методологии. Уровни методологии. Частнонаучная методология. Методология и метод. Методы научного познания и их классификация. Место анализа и синтеза в классификации методов познания.

Методы эмпирического исследования. Методы теоретического исследования. Абстрактное мышление в теоретическом познании. Общенаучные и частные методы исследования. Взаимодействие методов научного исследования.

Раздел 2. Философия техники

Тема 5. Общие основания философии техники.

Техника как объект философского исследования. Сущность и природа техники.

Возникновение в проблемном поле философии вопроса о технике. Истоки философии техники, ее становление и современная ситуация.

Специфическая предметная область философии техники, ее структура. Техника как объект и предмет философского анализа.

Роль и задачи философии техники в современном обществе.

Тема 6. Формирование и эволюция техники в культуре.

Проблема сущности техники в древнегреческой культуре. Формирование философии техники в Германии 19 в.

Человек, мир, техника. Роль техники в мире человека. Понятие техники. Культура и техника. Зарождение технического мироотношения человека. Этапы становления целерационального действия.

Техника и природа. Проблема технической реальности. Техноценоз. Виртуальная реальность. Техника и общество. История технического мироотношения человека и возникновение цивилизаций. Специфика древних цивилизаций. Техника и искусство.

Закономерности развития техники. Функция техники в историческом процессе. Рождение техногенной цивилизации, ее сущность и специфические отличия. Ситуация человека в мире техники.

Структура и функции технического мироотношения человека.

Тема 7. Основные проблемы философии техники.

Техника в контексте проблем западной цивилизации. Противоречия техногенной цивилизации. Место и функция технической деятельности в практическом отношении человека к миру.

Наука и техника, их различие и взаимодействие в историческом развитии. Особенности технического знания. Специфика естественных и технических наук. Фундаментальные и прикладные исследования в технических науках.

Структура и функционирование технической теории, ее формирование и развитие. Основания технического знания. Методология технических исследований.

Тема 8. Техника и ценностная ориентация человека в мире.

Техника и ценности. Техническое отношение к ценностной ориентации. Техника как волеизъявление, выбор человеком способа отношения к миру. Полезность как инструментальная ценность. Польза и благо.

Ценность техники как социокультурный феномен. Отношение к технике и технической деятельности в мифологии, в древних (и в христианской средневековой) цивилизациях. Контроль над применением и совершенствованием техники.

Изменения в социокультурном и ценностном статусе науки и техники с возникновением и развитием техногенной цивилизации. Кризис индустриального общества в XX веке и усиление негативистского подхода к технике. Глобальные кризисы и проблема ценности научно-технического

прогресса. Технологический детерминизм и технократизм. Неоромантическая и экологическая критика техники и техногенной цивилизации.

Инженерный и гуманитарный варианты философии техники. Современный акцент философии техники на этической проблематике. Проблема гуманизации науки и техники. Ответственность техники и субъектов технической деятельности как философская, теологическая и нравственная проблема. Роль науки и техники в решении социально-экологических проблем современной цивилизации. Проблемы эстетики техники.

Тема 9. Техническая деятельность, ее субъект и объект.

Первоначальная техническая деятельность, ее структура. Ремесло. Дифференциация технической деятельности. Инженерная деятельность, ее виды. Инновационная деятельность. Изобретение, его природа и роль в техническом мироотношении человека.

Проектирование, конструирование, технология и организация производства, эксплуатация производственных артефактов. Системотехника и социотехническое проектирование. Эргономика. Антропологическое измерение технической деятельности. Управление технической деятельностью, его праксеологические основания.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.О.02 ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- 1. Объем дисциплины (модуля):** 2 з. е. (72 час)
- 2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)**

Цель:

- формировании компетенции обучающегося в области оптимизации технологических процессов общественного питания.

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения в области оптимизации технологических процессов общественного питания;
- приобрести умение разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия;

- выбирать методы оптимизации технологических процессов общественного питания, обосновывая свой выбор, использовать их, оценивать их точность.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов общественно питания» относится к обязательной части (Б1.О.01) Блока 1. Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2,	УК-2.1	Знать: способы управлять проектами на всех этапах его жизненного цикла Уметь: управлять проектами на всех этапах его жизненного цикла Владеть: управлением проектами на всех этапах его жизненного цикла
УК-3	УК-3.1	Знать: способы организации и руководства выработкой командной работы для достижения поставленной цели Уметь: организовывать и руководить выработкой командной работы для достижения поставленной цели Владеть: владеть опытом командной работы для достижения поставленной цели

, УК-4	УК-4.1	<p>Знать: способы применения коммуникативных технологий академического профессионального взаимодействия</p> <p>Уметь: применять коммуникативные технологии для академического профессионального взаимодействия</p> <p>Владеть: коммуникативными технологиями для академического профессионального взаимодействия</p>
ОПК-1	ОПК -1.1	<p>Знать: способы выработки стратегии, инновационной конкурентноспособной концепции предприятия.</p> <p>Уметь: разрабатывать стратегии, инновационной конкурентноспособной концепции предприятия</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом разработки стратегии, инновационной конкурентноспособной концепции предприятия</p>
ОПК-2	ОПК -2.1	<p>Знать: принципы и способы разработки плана по совершенствованию технологического производства продукции различного назначения.</p> <p>Уметь: разрабатывать планы по совершенствованию технологического производства продукции различного назначения.</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом по совершенствованию технологического производства продукции различного назначения.</p>

ОПК-3	ОПК -3.1	<p>Знать: способы оценки рисков управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Уметь: управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p>
ОПК-5	ОПК -5.1	<p>Знать: способы использования научных знаний навыков исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p> <p>Уметь: использовать научные знания навыков исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p> <p>Владеть: опытом исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p>

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие вопросы методологии оптимизации

Тема 2. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. Система патентно-лицензионной деятельности

Тема 3. Оптимизация технологических процессов производства

Тема 4. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания

Тема 5. Оптимизация управления качеством в сфере продукции питания на принципах ХАССП

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.О.03 МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ

3. Объем дисциплины (модуля): 3 з. е. (108 час)

4. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование компетенций студентов необходимых для разработки и применения математических моделей при решении задач, возникающих в практической экономической деятельности.

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения в области оптимизации технологических процессов общественного питания;
- применение математических методов при решении прикладных задач,
- интеллектуальное развитие и формирование математической культуры студентов.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Математическое моделирование» относится к обязательной части (Б1.О.01) Блока 1. Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

6. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2 способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК. 2.1 Способен и готов к управлению проектом с учетом современных знаний о его жизненном цикле на всех этапах его жизненного цикла УК. 2.2 Способен осуществлять организацию	<i>Знает:</i> принципы научного подхода к математическому моделированию социально-экономических систем на методологическом уровне; <i>Умеет:</i> перейти от прикладной экономической задачи к математической модели;

	управления на всех этапах его жизненного цикла УК. 2.3 Способен к организации коллектива для управления проектом на всех этапах его жизненного цикла	<i>Владеет:</i> методологией разработки анализа управленческих решений
ОПК-4 Способность использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Способен использовать современные принципы моделирования продуктов питания ОПК-4.2 Способен использовать методы проектирования технологических процессов производства продукции питания ОПК-4.3 Способен обеспечить моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания с учетом принципами управления рисками и здорового питания	<i>Знает:</i> - основные виды моделей и математические методы, используемые для исследования социально-экономических систем; <i>Умеет:</i> применять математические методы оптимизации для решения теоретических и практических задач экономики и финансов. <i>Владеет:</i> математическими методами и моделями, с помощью которых формируются и анализируются варианты управленческих решений

7. Содержание дисциплины (модуля):

7.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Понятие об экономико-математическом моделировании хозяйственных систем

Тема 2. Методы математического моделирования в условиях неопределенности

Тема 3. Анализ рисков

Тема 4. Моделирование финансовых рисков

Тема 5. Задачи динамического программирования

Тема 6. Финансовый анализ в условиях риска и неопределенности

Тема 7. Сетевые модели

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.О.04 МИКРОБИОЛОГИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ

5. Объем дисциплины (модуля): 3 з. е. (108 час)

6. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование компетенций компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания.

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения в области микробиологии и эпидемиологии, а также методические рекомендации по организации управления системой качества, отвечающей рекомендациям международных стандартов ИСО и ТР ТС 021/2001 «О безопасности пищевой продукции».

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Математическое моделирование» относится к обязательной части (Б1.О.04) Блока 1. Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

8. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-6	УК-6.1	Знать: принципы определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы совершенствования на основе самооценки. Уметь: устанавливать приоритеты собственной деятельности и способы

		совершенствования на основе самооценки Владеть: навыками определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы совершенствования на основе самооценки.
ОПК-5	ОПК-5.1	Знать: способы использования научных знаний и навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач. Уметь: использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач. Владеть: знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

9. Содержание дисциплины (модуля):

9.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Морфология микроорганизмов.

Тема 2. Физиология микроорганизмов

Тема 3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов.

Тема 4. Принципы санитарии и гигиены, нормативная база.

Тема 5. Гигиенические требования к организации общественного питания.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.О.05 Деловой иностранный язык по профилю подготовки

7. Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

8. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины состоит в повышении исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования и дальнейшем развитии языковой и коммуникативной компетенции студентов, необходимой для профессионального общения и дальнейшего самообразования.

Задачи:

- поддержание ранее приобретенных навыков и умений иноязычного общения и их использование как базы для развития коммуникативной компетенции в сфере профессиональной и научной деятельности;
- расширение словарного запаса, необходимого для осуществления магистрантами профессиональной и научной деятельности в соответствии с их специализацией на иностранном языке;
- развитие профессионально значимых умений и опыта иноязычного общения во всех видах речевой деятельности в условиях профессионального и научного общения;
- формирование умения самостоятельно работать с литературой на иностранном языке.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Деловой иностранный язык по профилю подготовки» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

10. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
--	-----------------------------------	---------------------------------

<p>УК-4 - Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1 Способен применять коммуникативные технологии в профессиональном взаимодействии</p> <p>УК-4.2 Способен к обмену информацией в рамках академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-4.3 Способен к коммуникациям в своей профессиональной деятельности на иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>Знать: лексико-грамматический минимум в объеме, необходимом для работы с иноязычными текстами в процессе профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: читать и переводить иноязычные тексты профессиональной направленности; воспринимать и обрабатывать в соответствии с поставленной целью различную информацию на английском языке в рамках профессиональной сферы общения, совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;</p> <p>Владеть: навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке;</p>
<p>УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>УК-5.1 - Способен понимать проблемы межкультурного взаимодействия</p> <p>УК-5.2 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в профессиональной деятельности</p> <p>УК-5.3 Способен с учетом знаний о разнообразии культур организовывать межкультурные взаимодействия</p>	<p>Знать: реалии страны изучаемого языка;</p> <p>Уметь: выполнять письменный перевод со словарем текстов различной степени сложности с английского языка на русский и с русского на английский в целях коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: способностью выражать свои мысли и мнения в межличностном общении на иностранном языке</p>

11.Содержание дисциплины (модуля):

11.1 Содержание дисциплины:

Раздел 1. Optimization of industrial food processing

Раздел 2. Composition of food

Раздел 3. Proteins, Fats and carbohydrates

Раздел 4. Vitamins, minerals and water

Раздел 5. Food preservation

Раздел 6. Dehydration

Раздел 7. Nonthermal preservation methods

Раздел 8. Hurdle technology

12. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.О.06 СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ

9. Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

10. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- повышение компетенции обучающегося в области современных методов исследования сырья и продуктов питания.

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения в области современных методов исследования сырья и продуктов питания.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

13. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2,	УК-2.1	Знать: способы управлять проектами на всех этапах его жизненного цикла Уметь: управлять проектами

		<p>на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>Владеть: управлением проектами на всех этапах его жизненного цикла</p>
УК-6	УК-6.1	<p>Знать: способы организации и руководства выработкой командной работы для достижения поставленной цели</p> <p>Уметь: организовывать и руководить выработкой командной работы для достижения поставленной цели</p> <p>Владеть: владеть опытом командной работы для достижения поставленной цели</p>
ОПК-2	ОПК -2.1	<p>Знать: принципы и способы разработки плана по совершенствованию технологического производства продукции различного назначения.</p> <p>Уметь: разрабатывать планы по совершенствованию технологического производства продукции различного назначения.</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом по совершенствованию технологического производства продукции различного назначения.</p>

ОПК-3	ОПК -3.1	<p>Знать: способы оценки рисков управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Уметь: управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p>
ОПК-5	ОПК -5.1	<p>Знать: способы использования научных знаний навыков исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p> <p>Уметь: использовать научные знания навыков исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p> <p>Владеть: опытом исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p>

14.Содержание дисциплины (модуля):

14.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Актуальные вопросы методологии использования методов контроля качества пищевого сырья и готовой продукции

Тема 2. Классические химические методы исследования пищевых продуктов

Тема 3. Инструментальные методы анализа

Тема 4. Теоретические основы спектроскопических методов анализа

Тема 5. Методы атомной спектроскопии

Тема 6. Методы оптической молекулярной спектроскопии

Тема 7. Электрохимические методы

Тема 8. Хроматографические методы анализа

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.О.07 ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

11.Объем дисциплины (модуля): 4 з. е. (144 час)

12.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания в рамках высокотехнологического производства продуктов питания.

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения в области технологии продукции и организации общественного питания в рамках высокотехнологического производства продуктов питания.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

15.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1	
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1	Знать: способы организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели Уметь: организовывать и

		<p>руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.</p> <p>Владеть: способами организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.</p>
<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1</p>	<p>Знать: способы применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.</p> <p>Уметь: применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>Владеть: практикой применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.</p>
<p>УК-5</p>	<p>УК-5.1</p>	<p>Знать: способы организации и руководства выработкой командной работы для достижения поставленной цели</p> <p>Уметь: организовывать и руководить выработкой командной работы для достижения поставленной цели</p> <p>Владеть: владеть опытом командной работы для достижения поставленной цели</p>

		цели
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК -1.1	<p>Знать: способы разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p> <p>Уметь: разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p> <p>Владеть: способами разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p>
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК -2.1	<p>Знать: способы разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.</p> <p>Владеть способами разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.</p>

ОПК-3	ОПК -3.1	<p>Знать: способы оценки рисков управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Уметь: управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p>
ОПК-5	ОПК -5.1 ОПК -5.2 ОПК -5.3	<p>Знать: способы использования научных знаний навыков исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p> <p>Уметь: использовать научные знания навыков исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p> <p>Владеть: опытом исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p>

16.Содержание дисциплины (модуля):

16.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные понятия, термины и определения.

Тема 1. Факторы влияющие на качество кулинарной продукции

Тема 2. Технологические свойства продуктов

Тема 3. Высокотехнологичное производство мясных кулинарных изделий

Тема 4. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий с растительными добавками.

Тема 5. Высокотехнологичное производство кулинарных изделий на основе плодоовощных продуктов.

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

**Б1.О.08 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

13.Объем дисциплины (модуля): 3 з. е. (108 час)

14.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование компетенций обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания в рамках высокотехнологического производства продуктов питания

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения в области технологии продукции и организации общественного питания в рамках информационных технологий контроля качества продуктов питания.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

**17.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
(модулю):**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1	Знать: способы управлять проектами на всех этапах его жизненного цикла Уметь: управлять проектами на всех этапах его жизненного цикла Владеть: управлением проектами на всех этапах его жизненного цикла

<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3</p>	<p>Знать: способы применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.</p> <p>Уметь: применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>Владеть: практикой применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.</p>
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>УК-6.1</p>	<p>Знать: способы по определению приоритетов в собственной деятельности</p> <p>Уметь: способен к совершенствованию собственной деятельности</p> <p>Владеть: способен свою деятельность осуществлять на основе самооценки и само совершенствования</p>
<p>ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ОПК -2.1</p>	<p>Знать: способы разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции</p>

		<p>различного назначения.</p> <p>Владеть: способами разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.</p>
ОПК-3	ОПК -3.1	<p>Знать: способы оценки рисков управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Уметь: управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом управления качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p>
ОПК-5	ОПК -5.1	<p>Знать: способы использования научных знаний навыков исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p> <p>Уметь: использовать научные знания навыков исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p> <p>Владеть: опытом исследовательской деятельности для решения организационной-технологических задач.</p>

18.Содержание дисциплины (модуля):

18.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Программные средства информатизации

Раздел 2. Информационные технологии в общественном питании

Тема 1. Контроль качества

Тема 2. Разработка меню и расчет расхода сырья по меню

Тема 3. Разработка проектов предприятий общественного питания

Тема 4. Современные информационные технологии обеспечения качества продукции общественного питания

Тема 5. Системы управления качеством и безопасностью продукции на основе международных стандартов

Тема 6. Компьютерные технологии обучения управления качеством на принципах ХАССП

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.01 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

15.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

16.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Технико-экономический анализ и оценка эффективности производства» - формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, предполагающих приобретение фундаментальных знаний в области поиска, анализа и оценки экономической информации для проведения экономических расчетов, и обоснования принимаемых управленческих решений.

Задачи:

- получение целостного представления об анализе хозяйственной деятельности как важнейшей функции управления организациями;

- осмысливание и понимание основных методов экономического анализа и их применения на разных стадиях процесса разработки и принятия управленческих решений, получение практических навыков по анализу и оценке различных направлений производственно-хозяйственной, финансовой и инвестиционной деятельности;

- развитие совокупности компетенций, определяющих способность решать профессиональные и социально-общественные задачи в области корпоративного управления.

17. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

19. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 способен к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов	ПК-1.3 Способен оценивать существенность информации формировать соответствии установленными поточность технологических процессов	Знать: методы оценки информации Уметь: оценивать и анализировать существенность информации Владеть: навыками анализа информации
ПК-3 способен ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК- 3.2 Способен организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания	Знать: методы анализа движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежных потоков предприятия питания Уметь: анализировать полученные результаты Владеть: навыками принятия решения по полученным результатам анализа

20. Содержание дисциплины (модуля):

20.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Содержание и последовательность проведения комплексного экономического анализа хозяйственной деятельности

Тема 2. Анализ технико-организационного уровня и других условий производства.

Тема 3. Анализ структуры, состояния, движения и эффективности использования основных средств организации

Тема 4. Анализ состояния и использования трудовых ресурсов организации

Тема 5. Анализ использования материальных ресурсов организации

Тема 6. Анализ объемов производства и продаж

Тема 7. Анализ расходов организации. Анализ себестоимости продукции.

Тема 8. Анализ финансовых результатов организации.

Тема 9. Анализ финансового состояния организации как этап комплексного экономического анализа

Тема 10. Комплексная оценка эффективности деятельности организации

21. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.02 МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

18. Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

19. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Методология научных исследований» - формирование компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования знаний в сфере методологии науки, методов и научных принципов проведения экспериментальной работы, обработки и оформления результатов исследований.

Задачи:

- получение теоретических знаний и умений по основам организации научных исследований.

20. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

22. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

23. Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий питания	ПК-2.1	<p>Знать: способы применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование и организацию маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания</p> <p>Владеть: способами применять навыки создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания</p>
ПК-4. Способен осуществлять контроль и управление за деятельностью предприятия питания, эффективной реализацией операционных планов производства, включающих обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами	ПК-4.1	<p>Знать: способы применять стандарты качества продукции производства и обслуживания гостей</p> <p>Уметь: проводить анализ эффективности использования пищевого сырья на предприятиях питания, включая разработку продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью</p> <p>Владеть: способами осуществлять</p>

		оценку эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественных продуктов и внедрения рациональных методов и форм в производстве,
ПК-5 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК -5.1	Знать: способы в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований. Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований Владеть: владеть практическим опытом ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

24.Содержание дисциплины (модуля):

24.1 Содержание дисциплины:

- Тема 1. Современное состояние науки
- Тема 2. Общая методология научно-исследовательской работы
- Тема 3. Обоснование выбора направления НИР
- Тема 4. Этап теоретических исследований (поиск и обработка информационных источников, в т.ч. патентных)
- Тема 5. Этап экспериментальных исследований
- Тема 6. Оформление и представление результатов НИР

25.Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.03 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

21.Объем дисциплины (модуля): 4 з. е. (144 час)

22.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Технология продуктов питания» - формирование компетенции обучающегося в области технологии

продукции и организации общественного питания для формирования знаний в сфере методологии науки, методов и научных принципов проведения экспериментальной работы, обработки и оформления результатов исследований.

Задачи:

- получение теоретических знаний и умений по основам организации научных исследований.

23. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

26. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

27. Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

28. Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	ПК-1.1	<p>Знать: способы организации и планирования процесса закупки, установки и их эксплуатации согласно требованиям Законодательства в области безопасности</p> <p>Уметь: разрабатывать внутренние организационно-распорядительные документы по обеспечению надлежащих гигиенических требований к режиму эксплуатации приборов и оборудования</p> <p>Владеть; способами оценивать существенность информации и формировать в соответствии с установленными точность технологических процессов</p>

<p>ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p>	<p>ПК-3.1</p>	<p>Знать: способы организации работы по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть: Способами координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>
<p>ПК-5 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>ПК -5.1</p>	<p>Знать: способы в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>

<p>ПК-6 способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p> <p>готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования</p>	<p>ПК -6.1</p>	<p>Знать: способы использовать специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы</p> <p>Владеть: навыками создания и развития стратегической системы для выполнения маркетинговых функций и функций менеджмента качества продукции в организации</p>
--	----------------	--

29.Содержание дисциплины (модуля):

29.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. История и методология науки о кулинарной продукции

Тема 2. Технологическая схема производства кулинарной продукции

Тема 3. Изменение основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки

Тема 4. Производство кулинарной продукции из овощей, плодов и грибов.

Тема 5. Производство кулинарной продукции из мяса рыбы, животных и птицы

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.04 ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ФАКТОРОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ НА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

24.Объем дисциплины (модуля): 3 з. е. (108 час)

25.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания» - сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с влиянием различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания.

Задачи:

- получение теоретические и практические знания и умения по управлению основными факторами, влияющими на качество кулинарной продукции

26.Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

30.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями	ПК-1.1	Знать; способы организовывать и планировать процесс закупки, установки и их эксплуатации согласно требованиям Законодательства в области безопасности

образовательной программы магистратуры)		<p>Уметь: разрабатывать внутренние организационно-распорядительные документы по обеспечению надлежащих гигиенических требований к режиму эксплуатации приборов и оборудования</p> <p>Владеть: способами оценивать существенность информации и формировать в соответствии с установленными точность технологических процессов</p>
ПК-2 - способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	ПК-2.1	<p>Знать: основы организации деятельности различных видов предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания</p> <p>Владеть: методами контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы</p>
ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-3.1	<p>Знать: способы организации работы по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть: способами координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>

31.Содержание дисциплины (модуля):

31.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные понятия, термины и определения.

Тема 2. Факторы влияющие на качество кулинарной продукции

Тема 3. Технологические свойства продуктов

Тема 4. Изменения белков пищевых продуктов

Тема 5. Изменения жиров пищевых продуктов в результате термической обработки

Тема 6. Изменения углеводов пищевых продуктов

Тема 8. Приборы и методы определения белков, жиров, углеводов в продуктах питания после технологической обработки

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.05 ОПТИМИЗАЦИЯ ТРЕБОВАНИЙ К УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

27.Объем дисциплины (модуля): 3 з. е. (108 час)

28.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Оптимизация требований к управлению качеством пищевой продукции»

- сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с влиянием различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания.

Задачи:

- получение теоретические и практические знания и умения по управлению основными факторами, влияющими на качество кулинарной продукции

29.Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

32.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<p>ПК-1 Способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)</p>	<p>ПК-1.1</p>	<p>Знать: способен организовывать и планировать процесс закупки, установки и их эксплуатации согласно требованиям Законодательства в области безопасности</p> <p>Уметь: разрабатывать внутренние организационно-распорядительные документы по обеспечению надлежащих гигиенических требований к режиму эксплуатации приборов и оборудования</p> <p>Владеть: способами оценки существенность информации и формировать в соответствии с установленными поточность технологических процессов</p>
<p>ПК-4 -способностью и готовностью применять знания современных методов исследований</p>	<p>ПК-4.1</p>	<p>Знать: способы применять знания современных методов исследований</p> <p>Уметь: изучать и анализировать сведения о современных методах исследований в практике предприятий питания</p> <p>Владеть: способами изучать и анализировать сведения о современных методах исследований в практике предприятий питания</p>

<p>ПК-5 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>ПК -5.1</p>	<p>Знать: способы в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>
<p>ПК-6 способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p> <p>готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход</p>	<p>ПК -6.1</p>	<p>Знать: специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы</p> <p>Владеть: навыками создания и развития стратегической системы для выполнения маркетинговых функций и функций менеджмента качества продукции в организации</p>

<p>материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования</p>		
--	--	--

33.Содержание дисциплины (модуля):

33.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие вопросы методологии оптимизации

Тема 2. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. Система патентно-лицензионной деятельности

Тема 3. Оптимизация технологических процессов производства

Тема 4. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания

Тема 5. Оптимизация качества в сфере продукции питания на принципах ХАССП

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.06 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

30.Объем дисциплины (модуля): 3 з. е. (108 час)

31.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Современная технология продуктов питания функционального назначения» - сформировать компетенции обучающегося в области современной технологии продуктов питания функционального назначения.

Задачи: получить теоретические и практические знания и умения по управлению основными факторами, влияющими на качество кулинарной продукции функционального назначения.

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения по управлению основными факторами, влияющими на качество кулинарной продукции функционального назначения.

32. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

34. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<p>ПК-2 - способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности</p>	<p>ПК-2.1</p>	<p>Знать: основы организации деятельности различных видов предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания</p> <p>Знать: способы контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов</p>

ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-3.1	<p>Знать: способы организации работы по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Знать: способы координирования и контроля выполнения работ в рамках поставленной задачи</p>
---	--------	---

35.Содержание дисциплины (модуля):

35.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Источники и формы пищи. Концепция государственной политики в области здорового питания.

Тема 2. Методологические принципы разработки биологически-безопасных и сбалансированных продуктов питания функционального назначения с заданными качественными характеристиками. Способы прогнозирования их качества.

Тема 3. Проектирование рецептур и математическое моделирование технологических процессов. Аналоги пищевых продуктов.

Тема 4. Современная технология продуктов питания функционального назначения для детей

Тема 5. Современная технология продуктов питания функционального назначения для различных групп населения

Тема 6. Интегрированные подходы к контролю качества сырья и готовых пищевых продуктов. Методы управления качеством пищевых биосистем.

Тема 6. Методы контроля биологические и микробиологические

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.07 СОВРЕМЕННЫЕ МЕЖДУНАРОДНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

33.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

34.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Организация внутреннего контроля пищевой продукции» - сформировать компетенции обучающегося в области международных документов управления качеством пищевой продукции

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения в области технологии продукции и организации в системе общественного питания внутреннего контроля пищевой продукции организации пищевой продукции.

35. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

36. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	ПК-1.1	Знать: способы организовывать и планировать процесс закупки, установки и их эксплуатации согласно требованиям Законодательства в области безопасности Уметь: разрабатывать внутренние организационно-распорядительные документы по обеспечению надлежащих гигиенических требований к режиму эксплуатации приборов и оборудования Владеть: способами оценивать существенность информации и формировать в соответствии с установленными точность технологических процессов

ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-3.1	<p>Знать: Способен организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть: способами координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>
---	--------	--

37.Содержание дисциплины (модуля):

37.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные цели, задачи и проведение внутреннего контроля пищевой продукции.

Тема 2. Нормативные основы внутреннего контроля пищевой продукции

Тема 3. Организация внутреннего контроля на основе принципов системы ХАССП

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.08 ОРГАНИЗАЦИЯ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

36.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

37.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Современная технология продуктов питания функционального назначения» - сформировать компетенции обучающегося в области современной технологии продуктов питания функционального назначения.

Задачи: получить теоретические и практические знания и умения по управлению основными факторами, влияющими на качество кулинарной продукции функционального назначения.

Задачи:

- получить теоретические и практические знания и умения по управлению основными факторами, влияющими на качество кулинарной продукции

функционального назначения.

38. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

38. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 - способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	ПК-2.1	Знать: основы организации деятельности различных видов предприятий питания Уметь: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания Знать: способы контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов

<p>ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p>	<p>ПК-3.1</p>	<p>Знать: способы организации работы по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Знать: способы координирования и контроля выполнения работ в рамках поставленной задачи</p>
--	---------------	---

39.Содержание дисциплины (модуля):

39.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные цели, задачи и проведение внутреннего контроля пищевой продукции.

Тема 2. Нормативные основы внутреннего контроля пищевой продукции

Тема 3. Организация внутреннего контроля на основе принципов системы ХАССП

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.09 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

39.Объем дисциплины (модуля): 4 з. е. (144 час)

40.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Современная технология продуктов питания функционального назначения»:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, предполагающих приобретение фундаментальных знаний в области проектирования предприятий общественного питания.

Задача: формирование навыков и умений по проектированию предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативных документов.

Задачи:

- формирование навыков и умений по проектированию предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативных документов.

41. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

40. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	ПК-1.1	<p>Знать: способы организовывать и планировать процесс закупки, установки и их эксплуатации согласно требованиям Законодательства в области безопасности</p> <p>Уметь: разрабатывать внутренние организационно-распорядительные документы по обеспечению надлежащих гигиенических требований к режиму эксплуатации приборов и оборудования</p> <p>Владеть: способами оценивать существенность информации и формировать в соответствии с установленными поточность технологических процессов</p>

<p>ПК-5 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>ПК -5.1</p>	<p>Знать: способы в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>
<p>ПК-6 способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p> <p>готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход</p>	<p>ПК -6.1</p>	<p>Знать: специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы</p> <p>Владеть: навыками создания и развития стратегической системы для выполнения маркетинговых функций и функций менеджмента качества продукции в организации</p>

материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования		
--	--	--

41.Содержание дисциплины (модуля):

41.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий. Общие положения проектирования.

Тема 1. Система автоматического проектирования (САПР).

Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В.10 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

42.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

43.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- обеспечение знаний обучающихся в области защиты прав и законных интересов производителей и потребителей, что обусловлено не только стремлением к расширению традиционного кругозора студентов, но и необходимостью выработки у них верного представления о правовых основах, принципах и гарантиях защиты прав и законных интересов производителей и потребителей, способах защиты их прав и интересов, порядке осуществления соответствующей защиты и др.

Задачи:

- изучения и четкого уяснения студентами норм права, регулирующих различные формы и способы защиты прав судебной и внесудебной защиты прав и законных интересов производителей и потребителей;

- умения правильного применения полученных студентами теоретических знаний в их повседневной жизни и будущей профессиональной деятельности;

- привития навыков надлежащего составления студентами необходимых процессуальных документов для разрешения конкретных вопросов, участия в научных исследованиях, выступления на научно-практических конференциях, и др.

44. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

42. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-3 Способен ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-3.1 Способен организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания	Знать: правила, приемы и способы юридической техники, юридическую терминологию; иметь представление об институте защиты прав потребителей Уметь: осуществлять подготовку отдельных проектов нормативно-правовых актов в сфере защиты прав потребителей Владеть: способностью использовать правила, приемы и способы юридической техники для подготовки проектов нормативно-правовых актов в сфере защиты прав потребителей
	ПК-3.2 Способен организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания	Знать: правила, приемы и способы юридической техники, юридическую терминологию; иметь представление об институте защиты прав потребителей Уметь: осуществлять подготовку отдельных проектов нормативно-правовых актов в сфере защиты прав потребителей

		<p>Владеть: способностью использовать правила, приемы и способы юридической техники для подготовки проектов нормативно-правовых актов в сфере защиты прав потребителей</p>
	<p>ПК-3.3 Способен координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>	<p>Знать: правила, приемы и способы юридической техники, юридическую терминологию; иметь представление об институте защиты прав потребителей</p> <p>Уметь: осуществлять подготовку отдельных проектов нормативно-правовых актов в сфере защиты прав потребителей</p> <p>Владеть: способностью использовать правила, приемы и способы юридической техники для подготовки проектов нормативно-правовых актов в сфере защиты прав потребителей</p>
<p>ПК-5 Способен осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения</p>	<p>ПК-5.1 Способен осуществлять производство кулинарной с учетом знаний в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения</p>	<p>Знать: действующее законодательство и практику его применения в сфере потребительских отношений</p> <p>Уметь: применять на практике действующее законодательство, выявлять условия, способствующие нарушениям прав, свобод и законных интересов в сфере потребительских отношений</p> <p>Владеть: навыками анализа правовой ситуации с целью выявления и устранения причин и условий, способствующих совершению правонарушений</p>
	<p>ПК-5.2 Способен на основе естественно-научных знаний осознанно применять международные и отечественные стандарты в области качества продукции</p>	<p>Знать: действующее законодательство и практику его применения в сфере потребительских отношений</p> <p>Уметь: применять на практике действующее законодательство, выявлять условия, способствующие нарушениям прав, свобод и законных интересов в сфере потребительских отношений</p> <p>Владеть: навыками анализа правовой ситуации с целью</p>

		<p>выявления и устранения причин и условий, способствующих совершению правонарушений</p>
--	--	--

43.Содержание дисциплины (модуля):

43.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Понятие, предмет и особенности законодательства о защите прав потребителей

Тема 2. Право потребителя на информацию

Тема 3. Общие положения о праве потребителя на безопасность товаров, работ и услуг

Тема 4. Общие положения о праве потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг

Тема 5. Особенности реализации прав потребителей при продаже товаров

Тема 6. Особенности реализации прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг

Тема 7. Понятие, основания и виды юридической ответственности продавца (изготовителя, исполнителя)

Тема 8. Гражданско-правовая ответственность производителей и потребителей за нарушение прав потребителей

Тема 9. Административная и уголовная ответственность производителей и потребителей в потребительских отношениях

Тема 10. Государственная и общественная Правовое регулирование защиты прав производителей и потребителей.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В. ДВ.01.01 ФИЗИОЛОГИЯ ВКУСА, ЦВЕТА И АРОМАТА

45.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

46.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования научных представления об органолептике, методах дегустационного анализа, правилах и порядке проведения дегустаций и обработке их результатов.

Задачи:

- формирование навыков и умений по основам физиологии вкуса, цвета и аромата.

47. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

44. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 - способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	ПК-2.1	<p>Знать: основы организации деятельности различных видов предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы, взаимодействие с другими службами (отделами) предприятия питания</p> <p>Знать: способы контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов</p>

ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-3.1	<p>Знать: способы организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть: способами координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>
---	--------	---

45.Содержание дисциплины (модуля):

45.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие сведения о науке органолептике.

Тема 2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продукта.

Тема 3. Методы дегустационного анализа.

Тема 4. Экспертная методология в дегустационном анализе.

Тема 5. Организация современного дегустационного анализа.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В. ДВ.01.02 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

48.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

49.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования знаний в сфере научных управления качеством пищевой продукции.

Задачи:

- формирование навыков и умений по организации управления системой

качества, отвечающей рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.

50.

51. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

46. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий питания	ПК-2.1	Знать: способы применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания Уметь: осуществлять планирование и организацию маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания Владеть: способами применять навыки создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания

<p>ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p>	<p>ПК-3.1</p>	<p>Знать: способы организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть: способами координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>
<p>ПК-4. Способен осуществлять контроль и управление за деятельностью предприятия питания, эффективной реализацией операционных планов производства, включающих обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами</p>	<p>ПК-4.1</p>	<p>Знать; способы применять стандарты качества продукции производства и обслуживания гостей</p> <p>Уметь: проводить анализ эффективности использования пищевого сырья на предприятиях питания, включая разработку продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью</p> <p>Владеть: способами осуществлять оценку эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественных продуктов и внедрения рациональных методов и форм в производстве,</p>

<p>ПК-5 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>ПК -5.1</p>	<p>Знать: способы в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: владеть практическим опытом ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>
--	----------------	--

47.Содержание дисциплины (модуля):

47.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Современная научная концепция управления качеством пищевой продукции.

Тема 2. Инструменты и методы управления качеством. Квалиметрия

Тема 3. Статистические методы контроля качества. Статистический анализ точности и стабильности технологических процессов

Тема 4. Планирование и внедрение научных основ формирования качества пищевой продукции на предприятиях общественного питания

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В. ДВ.02.01 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ

52.Объем дисциплины (модуля): 1 з. е. (36 час)

53.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования знаний в сфере научных управления качеством пищевой продукции.

Задачи:

- комплексное изучение бизнес-планирования, теоретическое осмысление сущности, функций и методов планирования;
- изучение нормативно-правовых основ и практики реализации бизнес-планирования;
- освоение и применение прогрессивных моделей, механизмов и технологий бизнес-планирования, формирование способностей вырабатывать в различных ситуациях управленческие решения;
- формирование умений применять технологии и инструменты бизнес-планирования в типовых ситуациях;
- выработка умений планирования, проведения, мотивации, оценки эффективности бизнес-планов;
- выработка умений проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой.
- овладение навыками разработки вариантов управленческих решений и обоснования их выбора на основе критериев социально-экономической эффективности

54. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.2) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции.

48. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1. Способен к разработке концепции и стратегии развития сети предприятий питания на основе эффективного взаимодействия с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	<p>ПК-1.1. Способен осуществлять на основании разработанной критериальной системы подбор и отбор контрагентов предприятий с целью организации эффективных логистических каналов</p> <p>ПК-1.2. Способен в рамках стратегии развития предприятия осуществлять анализ, планирование, проведение мероприятий и их контроль, направленных на создание и расширение спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания</p> <p>ПК-1.3. Способен к определению стратегических проблем развития сети предприятий питания и разработки мер по их устранению с целью формирования и реализации конкурентоспособной стратегии предприятий общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и методы бизнес-планирования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вырабатывать эффективные приемы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимыми методами бизнес-планирования.

<p>ПК-3. Способен к организации работ по повышению качества продукции на предприятиях сервиса</p>	<p>ПК-3.1 Способен к разработке и внедрению системы управления качеством продукции в организации, включая проведение функционального руководства работниками службы технического контроля по организации работ, а также организацию работ по анализу претензий и рекламаций потребителей на выпускаемую продукцию</p> <p>ПК-3.2 Способен к разработке, внедрению и контролю системы управления качеством продукции, включая организацию работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля, контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как обосновываются организационно-управленческие решения с экономической и финансовой точек зрения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационно - управленческие решения в профессиональной деятельности и нести за них ответственность; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономическими и финансовыми основами организационно-управленческих решений
<p>ПК-6 способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p>	<p>ПК-6.1 использовать специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе предприятий общественного питания</p> <p>ПК-6.2 использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как обосновываются организационно-управленческие решения с экономической и финансовой точек зрения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационно - управленческие решения в профессиональной деятельности и нести за них ответственность; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономическими и финансовыми основами организационно-управленческих решений

49.Содержание дисциплины (модуля):

49.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Бизнес-планирование в системе управления

Тема 2. Комплексная оценка эффективности бизнес-планов

Тема 3. Методы оценки эффективности бизнес-планов.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.02.02 ЭКОНОМИКА, ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 1 з. е. (36 час)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование системы понятий, закономерностей, взаимосвязей и показателей экономических процессов функционирования предприятий общественного питания.

Задачи:

- ознакомить с теоретическими основами функционирования предприятий общественного питания, а также с их местом и ролью в условиях рыночной экономики;
- формирование способности осваивать знания в области современных проблем экономической науки;
- формирование способности оценивать экономические и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;
- формирование способности осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.02) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
--	-----------------------------------	---------------------------------

<p>ПК-1.Способен к разработке концепции и стратегии развития сети предприятий питания на основе эффективного взаимодействия с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу</p>	<p>ПК-1.1. Способен осуществлять на основании разработанной критериальной системы подбор и отбор контрагентов предприятий с целью организации эффективных логистических каналов</p> <p>ПК-1.2. Способен в рамках стратегии развития предприятия осуществлять анализ, планирование, проведение мероприятий и их контроль, направленных на создание и расширение спроса на продукцию и услуги предприятий общественного питания</p> <p>ПК-1.3 Способен к определению стратегических проблем развития сети предприятий питания и разработки мер по их устранению с целью формирования и реализации конкурентоспособной стратегии предприятий общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и методы бизнес-планирования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вырабатывать эффективные приемы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимыми методами бизнес-планирования.
<p>ПК-3. Способен к организации работ по повышению качества продукции на предприятиях сервиса</p>	<p>ПК-3.1</p> <p>Способен к разработке и внедрению системы управления качеством продукции в организации, включая проведение функционального руководства работниками службы технического контроля по организации работ, а также организацию работ по анализу претензий и рекламаций потребителей на выпускаемую продукцию</p> <p>ПК-3.2 Способен к разработке, внедрению и контролю системы управления качеством продукции, включая организацию работ по разработке и внедрению новых методов и средств технического контроля, контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции и подготовки ее к аттестации и сертификации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как обосновываются организационно-управленческие решения с экономической и финансовой точек зрения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационно - управленческие решения в профессиональной деятельности и нести за них ответственность; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономическими и финансовыми основами организационно-управленческих решений
<p>ПК-6 способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p>	<p>ПК-6.1 использовать специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе предприятий общественного питания</p> <p>ПК-6.2 использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как обосновываются организационно-управленческие решения с экономической и финансовой точек зрения; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационно - управленческие решения в профессиональной деятельности и нести за них ответственность; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономическими и финансовыми основами организационно-управленческих решений

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1 Содержание дисциплины:

1. Организационная характеристика предприятий общественного питания
 2. Ресурсное обеспечение предприятий общественного питания
 3. Оценка эффективности хозяйственной деятельности и финансового состояния предприятий общественного питания
 4. Планирование деятельности предприятий общественного питания
- 6. Формы промежуточной аттестации:** зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В. ДВ.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ НИЗКОКАЛОРИЙНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

55.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

56.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, предполагающих приобретение фундаментальных знаний в области технологии низкокалорийных продуктов питания.

Задачи:

- формирование способности осуществлять теоретические и практические знания и умения в области технологии низкокалорийных продуктов питания.

57.Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.03) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции.

50.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
--	-----------------------------------	---------------------------------

<p>ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий питания</p>	<p>ПК-2.1</p>	<p>Знать: способы применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование и организацию маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания</p> <p>Владеть: способами применять навыки создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания</p>
<p>ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p>	<p>ПК-3.1</p>	<p>Знать: способы организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть Способен координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>
<p>ПК-5 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>ПК -5.1</p>	<p>Знать: способы в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>

52.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий питания	ПК-2.1	<p>Знать: способы применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование и организацию маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания</p> <p>Владеть: способами применять навыки создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания</p>
ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-3.1	<p>Знать: способы организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть; способами координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>

53.Содержание дисциплины (модуля):

53.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Основы рационального питания.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В. ДВ.04.01 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

60.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

61.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование у обучающихся компетенции в области проблем пищевых добавок.

Задачи:

- формирование навыков и умений в области пищевой безопасности.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.04) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции.

54.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий питания	ПК-2.1	Знать: способы применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания Уметь: осуществлять планирование и организацию

		<p>маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания</p> <p>Владеть: способами применять навыки создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания</p>
--	--	--

55.Содержание дисциплины (модуля):

55.1 Содержание дисциплины:

- Тема 1. Вещества, влияющие на вкус и аромат
- Тема 2. Вещества, улучшающие внешний вид
- Тема 3. Вещества, регулирующие структуру и физико-химические свойства
- Тема 4. Вещества, увеличивающие срок хранения
- Тема 5. Технологические пищевые добавки

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В. ДВ.04.02 ПРОБЛЕМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГЕННОМОДИФИЦИРОВАННЫХ ОБЪЕКТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

62.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

63.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование у обучающихся компетенции обучающегося в области проблем использования генномодифицированных объектов в производстве пищевых продуктов.

Задачи:

- формирование навыков и умений в области безопасности применения генномодифицированных объектов в производстве пищевых продуктов.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.04) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции.

56.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий питания	ПК-2.1	<p>Знать: способы применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование и организацию маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания</p> <p>Владеть: способами применять навыки создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания</p>

<p>ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p>	<p>ПК-3.1</p>	<p>Знать: способы организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть; способами координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>
<p>ПК-4. Способен осуществлять контроль и управление за деятельностью предприятия питания, эффективной реализацией операционных планов производства, включающих обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами</p>	<p>ПК-4.1</p>	<p>Знать:: способы применять стандарты качества продукции производства и обслуживания гостей</p> <p>Уметь; проводить анализ эффективности использования пищевого сырья на предприятиях питания, включая разработку продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью</p> <p>Владеть: способами осуществлять оценку эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественных продуктов и внедрения рациональных методов и форм в производстве,</p>

57.Содержание дисциплины (модуля):

57.1 Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение. Общая характеристика генномодифицированных объектов.

Раздел 2. Качественные характеристики генномодифицированных объектов.

Раздел 3. Физико-химические показатели свойств продуктов питания, полученных с применением генномодифицированных объектов

Раздел 4. Проблемы безопасности продуктов питания, полученных с применением генномодифицированных объектов

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В. ДВ.05.01 СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ СЫРЬЮ

64.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

65.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, предполагающих приобретение фундаментальных знаний в области современных требований к продовольственному сырью.

Задачи:

- формирование навыков и умений области современных требований к продовольственному сырью в соответствии с требованиями нормативных документов.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.05) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции.

58.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2. Способен к анализу и оценке деятельности предприятий питания	ПК-2.1	Знать: способен применять различные методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов

		<p>деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь; осуществлять планирование и организацию маркетинговых исследований на предприятиях питания, применяя инновационные методы овладения техникой количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания</p> <p>Владеть: применять навыки создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания</p>
<p>ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p>	<p>ПК-3.1</p>	<p>Знать: способы организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть: Способен координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>
<p>ПК-5 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>ПК -5.1</p>	<p>Знать: способы в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: владеть практическим</p>

		опытом ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
--	--	---

59.Содержание дисциплины (модуля):

59.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Основы рационального питания.

Тема 2. Лечебно-профилактическое питание.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

Б1.В. ДВ.05.02 НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

66.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

67.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенции обучающегося в области транспортировки, хранения и приемки продуктов питания.

Задачи:

- формирование навыков и умений в области транспортировки, хранения и приемки продуктов питания.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.05) основной профессиональной образовательной программы по направлению

подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции.

60.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-3.1	<p>Знать: способы организовать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p> <p>Уметь: организовывать управления движением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также денежными потоками на предприятии питания</p> <p>Владеть: способами координировать и контролировать выполнение работ в рамках поставленной задачи</p>
ПК-5 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК -5.1	<p>Знать: способы в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: практическим опытом ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>

<p>ПК-6 способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p> <p>готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования</p>	<p>ПК -6.1</p>	<p>Знать: специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы</p> <p>Владеть: навыками создания и развития стратегической системы для выполнения маркетинговых функций и функций менеджмента качества продукции в организации</p>
--	----------------	---

61.Содержание дисциплины (модуля):

61.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Научные основы транспортировки, продовольственного сырья и готовой продукции

Тема 2. Научные основы приема продовольственного сырья и готовой продукции

Тема 3. Научные основы хранения продовольственного сырья и готовой продукции

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация практики

Б2.О.01(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

1. Цель и задачи практики

Цель: формирование навыков нахождения организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности; приобретение обучающимися практических профессиональных навыков сбора и анализа исходных данных, необходимых для расчета экономических и социально-экономических показателей, составления экономических разделов планов;

Основными задачами практики являются:

- находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности;

- собрать и проанализировать данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;

- рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов;

- осуществлять документирование хозяйственных операций, проводить учет денежных средств, разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета организации и формировать на его основе бухгалтерские проводки;

- формировать бухгалтерские проводки по учету источников и итогам инвентаризации и финансовых обязательств организации;

- отражать на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период, составлять формы бухгалтерской и статистической отчетности, налоговые декларации.

2. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики - производственная практика.

Тип производственной практики – технологическая практика. Способ проведения практики - стационарная, выездная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Производственная практика, технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
--	--	--

<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1.Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: определять (разрабатывать) способы поддержки безопасных условий</p> <p>Владеть: навыками формирования безопасных условий</p>
<p>ПК-1 Способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)</p>	<p>ПК-1.1</p>	<p>Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Уметь: анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению</p> <p>Владеть: навыками оценки и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале, с помощью которых будут получены комплексные результаты</p>
<p>ПК-2 - Способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении</p>	<p>ПК-2.1</p>	<p>Знать: требования к различным видам предприятий индустрии питания Российской Федерации</p> <p>Уметь: оценивать соответствие решение организационных вопросов целям и задачам предприятия общественного питания в рамках</p>

коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности		современного менеджмента и санитарного законодательства
		Владеть: навыками формирования в соответствии с изменившимися условиями внешней среды и новыми установленными правилами санитарного законодательства новых решений по оптимизации деятельности предприятия общественного питания
ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК-3.1	Знать: способы организации работы по постановке новых задач в деятельности предприятий питания
		Уметь: организовывать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания
		Владеть: навыками организации работы по постановке новых задач в деятельности предприятий питания
ПК-4 Способность и готовность применять знания современных методов исследований	ПК-4.1	Знать: современные методы исследований на предприятиях общественного питания
		Уметь: применять современные методы исследований на предприятиях общественного питания
		Владеть: навыками применения современных методов исследований на предприятиях общественного питания
ПК-5 Способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	ПК-5.1	Знать: роль и место современных научных знаний в организации производства кулинарных изделий
		Уметь: разрабатывать документы, регламентирующие организацию и осуществление внутреннего контроля производимой продукции с учетом научных знаний.
		Владеть: навыками осуществлять производство кулинарной с учетом знаний

<p>ПК-6 Способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования</p>	<p>ПК-6.1</p>	<p>Знать: основы финансового менеджмента и внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта</p>
		<p>Уметь: координировать и контролировать выполнение работ в процессе бюджетирования и управления денежными потоками в экономическом субъекте</p>
		<p>Владеть: навыками бюджетирования и методикой управления денежными потоками в экономическом субъекте</p>

4. Место практики в структуре образовательной программы:

Производственная практика, технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Объем практики 21 зачетных единиц.

Продолжительность практики – 13 недель, 756 -академических часов.

6. Формы отчетности по практике

По итогам практики обучающийся представляет руководителю практики от института отчетную документацию: письменный отчет о прохождении практики, дневник.

7. Оценка результатов практики осуществляется путем проведения зачета с оценкой.

Аннотация практики

Б2.О.02(П) ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

8. Цель и задачи практики

Цель: формирование навыков нахождения организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности; приобретение обучающимися практических профессиональных навыков сбора и анализа исходных данных, необходимых для расчета экономических и социально-экономических показателей, составления экономических разделов планов;

Основными задачами практики являются:

- находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности;

- собрать и проанализировать данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;

-рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов;

-осуществлять документирование хозяйственных операций, проводить учет денежных средств, разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета организации и формировать на его основе бухгалтерские проводки;

-формировать бухгалтерские проводки по учету источников и итогам инвентаризации и финансовых обязательств организации;

-отражать на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период, составлять формы бухгалтерской и статистической отчетности, налоговые декларации.

9. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики - производственная практика.

Тип производственной практики – технологическая практика. Способ проведения практики - стационарная, выездная.

10.Перечень планируемых результатов обучения при прохождении

практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Производственная практика, технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1.Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	<p>Знать: условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: определять (разрабатывать) способы поддержки безопасных условий</p> <p>Владеть: навыками формирования безопасных условий</p>
ПК-1 Способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	ПК-1.1	<p>Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Уметь: анализировать результаты деятельности службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению</p> <p>Владеть: навыками оценки и планирования потребностей подразделения в материальных ресурсах и персонале, с помощью которых будут получены комплексные результаты</p>
ПК-2 - Способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-	ПК-2.1	<p>Знать: требования к различным видам предприятий индустрии питания Российской Федерации</p> <p>Уметь: оценивать соответствие решение организационных вопросов целям и задачам предприятия</p>

<p>производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности</p>		<p>общественного питания в рамках современного менеджмента и санитарного законодательства</p>
		<p>Владеть: навыками формирования в соответствии с изменившимися условиями внешней среды и новыми установленными правилами санитарного законодательства новых решений по оптимизации деятельности предприятия общественного питания</p>
<p>ПК-3– способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения</p>	<p>ПК-3.1</p>	<p>Знать: способы организации работы по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p>
		<p>Уметь: организовывать работу по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p>
		<p>Владеть: навыками организации работы по постановке новых задач в деятельности предприятий питания</p>
<p>ПК-4 Способность и готовность применять знания современных методов исследований</p>	<p>ПК-4.1</p>	<p>Знать: современные методы исследований на предприятиях общественного питания</p>
		<p>Уметь: применять современные методы исследований на предприятиях общественного питания</p>
		<p>Владеть: навыками применения современных методов исследований на предприятиях общественного питания</p>
<p>ПК-5 Способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии</p>	<p>ПК-5.1</p>	<p>Знать: роль и место современных научных знаний в организации производства кулинарных изделий</p>
		<p>Уметь: разрабатывать документы, регламентирующие организацию и осуществление внутреннего контроля производимой продукции с учетом научных знаний.</p>

продукции животного происхождения		Владеть: навыками осуществлять производство кулинарной с учетом знаний
ПК-6 Способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	ПК-6.1	Знать: основы финансового менеджмента и внутренние организационно-распорядительные документы экономического субъекта
		Уметь: координировать и контролировать выполнение работ в процессе бюджетирования и управления денежными потоками в экономическом субъекте
		Владеть: навыками бюджетирования и методикой управления денежными потоками в экономическом субъекте

11. Место практики в структуре образовательной программы:

Производственная практика, технологическая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Управление качеством пищевой продукции».

12. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в

неделях и академических часах

Объем практики 24 зачетных единиц.

Продолжительность практики – 16 недель, 864 -академических часа.

13.Формы отчетности по практике

По итогам практики обучающийся представляет руководителю практики от института отчетную документацию: письменный отчет о прохождении практики, дневник.

14.Оценка результатов практики осуществляется путем проведения зачета с оценкой.

Аннотация дисциплины (модуля)

ФТД 01 Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности

68.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

69.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- подготовка специалистов, которые на основе полученных знаний об антикоррупционных требованиях, предъявляемых к государственным служащим, и полученных навыков способны обеспечить реализацию мер противодействия коррупции в своей профессиональной деятельности, а также профилактику коррупционных правонарушений путем формирования гражданской позиции активного противодействия коррупции в отношении представителей органов власти.

Задачи:

- овладение правовыми категориями, терминологией, понятийным аппаратом, связанным с противодействием коррупции;
- изучение правовых и организационных основ противодействия коррупции;
- формирование гражданской позиции активного противодействия коррупционным правонарушениям;
- знание антикоррупционных требований, предъявляемых к государственным служащим

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности» относится к блоку факультативных дисциплин образовательной программы.

Знания, умения и навыки, сформированные при изучении дисциплины «Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности», могут быть использованы при прохождении учебной и преддипломной практик.

62.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<p>УК-1</p> <p>Способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</p>	<p>УК-1.1</p> <p>Способен анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p>	<p>Знать: антикоррупционные требования, предъявляемые к поведению государственных служащих; формы и механизмы осуществления контроля за деятельностью государственных служащих органов государственной власти в целях предупреждения коррупционных проявлений с их стороны</p> <p>Уметь: предупреждать коррупционные риски в своей будущей профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками выявления коррупционных факторов; составления заключений по результатам проведенной антикоррупционной экспертизы нормативных правовых актов и иных документов.</p>

--	--	--

63.Содержание дисциплины (модуля):

63.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Понятие коррупции и правовые основы противодействия коррупционным правонарушениям.

Тема 2. Меры профилактики коррупции.

Тема 3. Особенности правового положения государственного служащего и антикоррупционные требования к его служебному поведению.

Тема 4. Правовые основы предотвращения и урегулирования конфликта интересов на государственной службе.

Тема 5. Административные регламенты исполнения государственных функций (предоставления государственных услуг).

Тема 6. Предупреждение коррупционных рисков, возникающих при размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных нужд.

Тема 7. Предупреждение коррупционных рисков, возникающих в ходе проведения контрольных и надзорных проверок в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Тема 8. Ответственность за коррупционные правонарушения.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины (модуля)

ФТД 02 СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ КООПЕРАТИВНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

70.Объем дисциплины (модуля): 2 з. е. (72 час)

71.Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель:

- формирование системы понятий, закономерностей, взаимосвязей социально-экономических и правовых основ кооперативного предпринимательства.

Задачи:

- установлению исторической обусловленности возникновения и развития кооперативного предпринимательства;
- познанию основных концепций кооперативной теории и практики, а также тенденций ее развития в современных условиях;
- освоению мирового и национального опыта развития кооперативного предпринимательства;
- выявлению социально-экономических характеристик отдельных видов кооперативного предпринимательства, его правовых и организационно-уставных основ в национальном и международном аспектах;
- развитию творческих способностей учащихся по использованию полученной системы знаний для научного анализа актуальных проблем и основных тенденции развития современного кооперативного предпринимательства.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплина относится к факультативным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции.

64.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа. УК-1.2. Уметь: применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач. УК-1.3. Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного	Знать <ul style="list-style-type: none"> • предмет, методы и основные понятия дисциплины; • сущность и природу кооперативного предпринимательства; • закономерности развития кооперативных форм организации труда; • научную классификацию кооперативов; • виды и характеристики кооперативного предпринимательства; • современные проблемы и основные тенденции в развитии кооперативного предпринимательства; • организационно-уставные, экономические и социальные основы кооперативного предпринимательства;

	<p>подхода для решения поставленных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эволюцию отечественного кооперативного предпринимательства и современных тенденции его развития; • законодательные основы кооперативного предпринимательства в Российской Федерации. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять исторический опыт кооперативного предпринимательства в современных условиях; • определять перспективы развития старых и появления новых видов кооперативного предпринимательства; • отличать подлинное кооперативное предпринимательство от ложного. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками осмысления исторических процессов развития кооперативного предпринимательства; • навыками системного анализа и научной интерпретации социальных фактов, характеризующих практику кооперативного предпринимательства; <p>применения полученных знаний в профессиональной деятельности.</p>
--	--	---

65.Содержание дисциплины (модуля):

65.1 Содержание дисциплины:

Тема 1. Предмет, функции и основные понятия дисциплины.

Тема 2. Организационные и экономические основы деятельности кооперативных организаций.

Тема 3. Сущность и особенности кооперативной формы предпринимательства.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

