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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.01ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цель и задачи дисциплины:

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 в структуре ООП: Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>общекультурные (ОК):</u>

ОК-1- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- методологические приёмы и процедуры, научные парадигмы исследования;

- общенаучные методы и методики, используемые в отдельных отраслях научного знания и технических науках;

- технологию проведения научного исследования.

Уметь:

- применять методологические принципы и выбирать методы исследования, адекватные научной проблеме и особенностям объекта исследования;

- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные;

- выявлять перспективные направления научных исследований, обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость исследуемой проблемы, формулировать гипотезы, проводить эмпирические и прикладные исследования;

- развивать свой общекультурный и профессиональный уровень и самостоятельно осваивать новые методы исследования;

- самостоятельно приобретать и использовать новые знания и умения.

Владеть:

- методологией и методикой проведения научных исследований;

- навыками оформления и публикации результатов проводимых исследований;

- навыками самостоятельной научной и исследовательской работы;

- навыками поиска и получения новых знаний;

- навыками участия в научной полемике и взаимодействия с научным сообществом.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Тема 1. Современные проблемы науки

Тема 2. Структура научного знания

Тема 3. Процесс формирования научного знания

Тема 4. Методология научного познания

Тема 5. Общие основания философии техники

Тема 6. Формирование и эволюция техники в культуре

Тема 7. Основные проблемы философии техники

Тема 8. Техника и ценностная ориентация человека в мире

Тема 9. Техническая деятельность.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, лабораторные занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.02 ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области оптимизации технологических процессов общественного питания.

Задачи: получить теоретические и практические знания и умения в области оптимизации технологических процессов общественного питания. Приобретение умений разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; выбирать методы оптимизации технологических процессов общественного питания, обосновывая свой выбор, использовать их, оценивать их точность

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

ОК-1- способен критически оценить освоенные теории и концепции, границы их применимости, способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни;

ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства.

Уметь: повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве.

Владеть: применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Общие вопросы оптимизации в сфере общественного питания

2. Оптимизация технологических процессов производства

3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов

4. Оптимизация управления качеством в сфере продукции питания на принципах ХАССП

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия

семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.03 МАТЕМАТИЧЕСКОЕМОДЕЛИРОВАНИЕ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

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

Задачи:

- применение математических методов при решении прикладных задач,
- интеллектуальное развитие и формирование математической культуры студентов

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>общекультурные (ОК):</u>

ОК-1 - способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

ОК-3 - готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

<u>общепрофессиональные (ОПК):</u>

ОПК-3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:*принципы научного подхода к математическому моделированию социально-экономических систем на методологическом уровне; методы, используемые для исследования социально-экономических систем; основные понятия, принципы и методы математического моделирования экономических процессов;

*Уметь:*перейти от прикладной экономической задачи к математической модели; применять математические методы оптимизации для решения теоретических и практических задач экономики и финансов.

Владеть: методологией разработки анализа управленческих решений; математическими методами и моделями, с помощью которых формируются и анализируются варианты управленческих решений.

4. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Принятие решений в управлении народнохозяйственными и

производственными системами.

Раздел 2. Динамическое программирование.

Раздел 3. Теория принятия решений в управлении финансовыми системами и объектами

5. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

6. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.04МИКРОБИОЛОГИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: 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: 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 в структуре ООП: Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>общекультурные (ОК):</u>

ОК-2- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

ОК-3-готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

<u>общепрофессиональные (ОПК):</u>

ОПК-5- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства.

Уметь: повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве.

*Владеть:*поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и

экологической чистоте.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Морфология микроорганизмов

2. Физиология микроорганизмов.

3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов.

4. Принципы санитарии и гигиены, нормативная база

5. Гигиенические требования к организации общественного питания.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.05 ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФИЛЮ ПОДГОТОВКИ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Целями изучения дисциплины «Деловой иностранный язык по профилю подготовки» являются:

- повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования и дальнейшее развитие их языковой и коммуникативной компетенции, необходимой для профессионального общения и дальнейшего самообразования.

Задачи дисциплины:

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 в структуре ОПОП: Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и общепрофессиональных компетенций:

<u>общекультурные (ОК):</u>

ОК-3 - готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-1- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности ();

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

лексико-грамматический минимум в объеме, необходимом для работы с иноязычными текстами в процессе профессиональной деятельности;

реалии страны изучаемого языка.

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;

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.

Владеть:

навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке;

способностью выражать свои мысли и мнения в межличностном общении на иностранном языке

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Workinginthe IT Industry
2. Computersystems
3. Websites
4. Databases
5. E-commerce
6. Networksystems
7. IT support
8. IT securityandsafety

6. Виды учебной работы: занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать 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.

3.Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

4.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

ОК-2 – готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

общепрофессиональные ОПК):

ОПК-4 – способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: теоретические основы современных методов исследования пищевых продуктов; методологию проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ;

Уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции с использованием современных методов анализа;

Владеть: практического применения знаний об организации и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания; навыками использования современных методов исследования пищевых продуктов.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

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

2. Классические химические методы исследования пищевых продуктов.

3. Инструментальные методы анализа.

4. Теоретические основы спектроскопических методов анализа.

5. Методы атомной спектроскопии

6. Методы оптической молекулярной спектроскопии

7. Хроматографические методы анализа

8. Электрохимические методы

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия

семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.07ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать 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.

3.Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

4.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>общекультурные (ОК):</u>

ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

ОК-3– готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

<u>общепрофессиональные (ОПК):</u>

ОПК-5- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы современной технологии продуктов питания функционального назначения; состояние и тенденции развития функционального питания.

Уметь: организовать производственный и технологический процесс по технологии продуктов питания функционального назначения.

Владеть: принципами и методами организации высокотехнологичного производства и обеспечения высокотехнологичного производства продуктов питания в индустрии питания

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие (Теоретические и нормативные основы высокотехнологичного производства продуктов питания)

2. Высокотехнологичное производство продуктов питания с учетом изменения основных пищевых веществ продуктов в процессе кулинарной обработки с учетом изменения основных пищевых веществ продуктов в процессе кулинарной обработки

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия

семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.08ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания с использованием информационных технологий контроля качества и готовой продукции

Задачи: получить теоретические и практические знания и умения в области технологии продукции и организации общественного питания в рамках высокотехнологического производства продуктов питания. Приобретение навыков самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии.

3. Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.
4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>общекультурные (ОК):</u>

ОК-1 – способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу

ОПК-4 – способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии

<u>общепрофессиональные (ОПК):</u>

ОПК-5- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: современные информационные технологии контроля качества сырья и готовой продукции, а также информационные технологии совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания в зависимости от качества сырья, особенностей технологического процесса и требований к готовой продукции.

Уметь: создавать системы автоматического и автоматизированного управления контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

Владеть: самостоятельной разработкой и практическим применением систем контроля качества пищевого сырья и готовой продукции.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания
2. Информационные технологии в общественном питании

3. Компьютерные технологии обучения управления качеством на принципах ХАССП

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.01 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ И ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

сформировать компетенции обучающегося в области анализа деятельности предприятий общественного питания для того, чтобы обеспечить использование его результатов для повышения эффективности производства продуктов питания.

Задачи:

- усвоение основных понятий и приемов технико-экономического анализа;
- выработка умений анализировать экономические показатели, характеризующие деятельность предприятий общественного питания;
- приобретение знаний об управлении производственными ресурсами, их формированием и использованием на предприятиях общественного питания;
- выработка у обучающихся навыков оценки эффективности производства пищевой продукции;
- овладение приемами анализа фактически достигнутых промежуточных и итоговых результатов хозяйственной деятельности предприятий питания.

3. Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.
4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>профессиональные (ПК):</u>

ПК-8- 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-9 - способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;

ПК-12- готовностью к управлению программами освоения новых

технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: способы представления результатов анализа;информационную базу экономического анализа.

Уметь: готовить аналитические материалы для разработки норм и нормативов; анализировать и использовать различные источники информации для оценки рисков.

Владеть: способами представления аналитических материалов для принятия управленческих решений;методикой группировки, систематизации информации в целях оценки эффективности деятельности.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

Тема 1. Содержание и последовательность проведения технико-экономического анализа деятельности предприятий питания

Тема 2. Организационно – технический уровень производства

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

Тема 4. Анализ состояния и использования трудовых ресурсов

Тема 5. Анализ использования материальных ресурсов

Тема 6. Анализ объемов производства и продаж

Тема 7. Анализ расходов и себестоимости продукции

Тема 8. Использование результатов анализа в разработке и мониторинге основных плановых показателей организации

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.02 МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать 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: получить теоретические знания и умения по основам организации научных исследований.

3. Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК-13 - разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания

ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания

ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основных научных школ, направлений, концепций, источников знания и приемы работы с ними, основные особенности научного метода познания;

Уметь: находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции; проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продукции питания;

Владеть: методологией организации и проведения научных исследований.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Современное состояние науки

2. Общая методология научно-исследовательской работы

3. Обоснование выбора направления НИР

4. Этап теоретических исследований

5. Этап экспериментальных исследований

6. Оформление и представление результатов НИР

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.03ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

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

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные(ПК):

ПК-4 – способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:*инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.

Уметь: использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, микробиологии и эпидемиологии, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;

*Владеть:*вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания; методологией управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. История и методология науки о пище
2. Производство кулинарной продукции

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.04 ВЛИЯНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ФАКТОРОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ НА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: 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: получить теоретические и практические знания и умения по управлению основными факторами, влияющими на качество кулинарной

продукции.

3. Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания в области производства кулинарной продукции; современные технологические методы управления качеством готовой продукции.

Уметь: проводить организационные решения в области качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания и модернизации производства ранее выпускаемых изделий;

Владеть: современными методами контроля воздействия различных факторов технологической обработки и управления качеством пищевой продукции.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Теоретические основы производства кулинарной продукции

2. Изменения основных пищевых веществ продуктов в процессе кулинарной обработки

3. Методы контроля биологические и микробиологические

4. Приборы и методы определения алиментарных веществ

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для оптимизации требований к управлению качеством пищевой продукции

Задачи: получить теоретические и практические знания и умения по формированию и выполнению требований к управлению качеством пищевой продукции.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>профессиональные (ПК):</u>

ПК-19- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;

ПК-20– способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;

ПК-21-способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-основные особенности знания в области управления качеством пищевой продукции;

- основные научные концепции, источники научного знания и приемы работы в области оптимизации управления качества пищевой продукциии;

- нормативные требования в области обеспечения и управления качеством пищевой продукции;

- законодательные, практические и теоретические основы оптимизации требований к управлению качеством пищевой продукции.

Уметь:

- предлагать новые научно-технические и научно-технологические решения в области управления качеством пищевой продукции:

- организовывать управление качеством для производства конкурентоспособности продукции;

- реализовывать принципы ХАССП в оптимизации управления качества продукции питания.

Владеть:

- методами оптимизации требований к качественному выполнению технологических процессов производства продукции питания;

- современными подходами к оптимизации требований к управлению качеством пищевого сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Общие вопросы оптимизации в сфере общественного питания
2. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов
3. Оптимизация качества в сфере продукции питания на принципах ХАССП

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИН
Б1.В.06 СОВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: 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

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>профессиональные (ПК):</u>

ПК-1- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-23- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

ПК-24- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

_____*Знать:* основы современной технологии продуктов питания функционального назначения; состояние и тенденции развития функционального питания.

*Уметь:*организовать производственный и технологический процесс по технологии продуктов питания функционального назначения.

Владеть: знаниями об основных функционально активных компонентах различного вида продовольственного и дикорастущего сырья и принципах функционального питания.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Методологические основы современной технологии продуктов питания функционального назначения

2. Современное состояние и основные тенденции развития технологий функциональных продуктов питания для различных групп населения.

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.07 СОВРЕМЕННЫЕ МЕЖДУНАРОДНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области международных документов управления качеством пищевой продукции

Задачи: получить теоретические и практические знания и умения в области гармонизации отечественных нормативных документов с международными документами и документами Таможенного союза.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: международные стандарты качества пищевой продукции

Уметь: пользоваться различными источниками научно-технической информации;

Владеть: методологией контроля соответствия качества пищевой продукции современным международным требованиям.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Качество и безопасность пищевой продукции
2. Соответствие качества и безопасности пищевой продукции законодательным требованиям стран импортеров
3. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
4. Международный стандарт на пищевую продукцию

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.08ОРГАНИЗАЦИЯ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, предполагающих приобретение фундаментальных знаний в области организации внутреннего контроля пищевой продукции организации 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

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к вариативной части Блока 1 основной профессиональной образовательной

программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК-4–способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы организации внутреннего контроля всего комплекса технологических процессов на предприятиях общественного питания.

Уметь: организовать внутренний контроль технологических процессов приема до готовой продукции.

Владеть:методами осуществления эффективной системы контроля производственного процесса.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Организация внутреннего контроля пищевой продукции

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.09ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся общекультурных и 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.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК-16 – способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;

ПК-21 – способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

ПК-24 – способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: принципы и методы проектирования предприятия общественного питания.

Уметь: разрабатывать проектную документацию, соответствующую нормативным требованиям и техническому заданию на разработку проекта.

Владеть: компьютерными программами по проектированию предприятий общественного питания.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Вводная часть
2. Компьютерные программы в проектирование

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.10 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цель и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины является 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.

Достижение цели обучения по курсу достигается посредством следующих задач дисциплины:

- 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.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>общепрофессиональные(ОПК):</u>

ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж организации.

В результате изучения дисциплины студент должен:

- при формировании компетенции ОПК-2:

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.

- при формировании компетенции ОПК-5:

Знать: действующее законодательство и практику его применения в сфере потребительских отношений

Уметь: применять на практике действующее законодательство, выявлять условия, способствующие нарушениям прав, свобод и законных интересов в сфере потребительских отношений

Владеть: навыками анализа правовой ситуации с целью выявления и устранения причин и условий, способствующих совершению правонарушений.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

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 предпринимателей за нарушение прав потребителей

Тема 9. Административная и уголовная ответственность предпринимателей в потребительских отношениях

Тема 10. Государственная и общественная защита прав потребителей

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.01ФИЗИОЛОГИЯ ВКУСА, ЦВЕТА И АРОМАТА

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования представления о науке органолептике, методах дегустационного анализа, правилах и порядке проведения дегустаций и обработке их результатов.

Задачи: получить теоретические знания и умения по основам физиологии вкуса, цвета и аромата.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК – 1–готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК – 2–способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК - 3 – способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: о физиологии вкуса, цвета и аромата.

Уметь: находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции; проводить сенсорный анализ качества продукции питания.

Владеть: методами организации и проведения сенсорных исследований продукции.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Общие сведения о науке органолептики
2. Сенсорная характеристика как составляющая качества продукта
3. Методы дегустационного анализа
4. Экспертная методология в дегустационном анализе
5. Организация современного дегустационного анализа

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.02НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цели: сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования знаний в сфере научных управления качеством пищевой продукции.

Задачи: дать будущим специалистам теоретические основы и практические рекомендации по организации управления системой качества, отвечающей рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК–16–способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;

ПК – 17 – способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

ПК - 18 – владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основных особенностей научного метода познания в области управления качеством пищевой продукции;
- основных научных концепций, источников научного знания и приемы работы с ними;
- теоретических основ в области обеспечения и управления качеством пищевой продукции;
- научных основ по обеспечению качества пищевой продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов
- дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества.

Уметь:

- находить новые научно-технические и научно-технологические решения в области непрерывного повышения конкурентоспособности продукции;
- проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продукции питания.

Владеть:

- методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания;
- современными методами анализа пищевого сырья и продуктов питания

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Основные понятия и терминология в области качества. Формирование научно обоснованных требований к качеству и безопасности пищевой продукции.

2. Современная научная концепция управления качеством качествомпищевой продукции.

3. Управление качеством на основе стандартов ИСО

4. Инструменты и методы управления качеством. Квалиметрия.

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

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

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторная работа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

овладение знаниями по теории, методологии бизнес-планирования, практическими навыками анализа и планирования в области выработки решений; формировать представления об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней показать, по каким проблемам отечественной истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;

Задачи:

комплексное изучение бизнес-планирования, теоретическое осмысление сущности, функций и методов бизнес планирования;

- освоение навыков проектирования технологических процессов с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов;

-формирование умений разработки норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбора технологического оборудования

- формирование умений применять технологии и инструменты управления проектами в типовых ситуациях, управления персоналом, обладанием умениями и готовностью формировать команды для решения поставленных задач

- освоение навыков оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули)

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК-8 – 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-9 - способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов

ПК-10 - способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сущность и содержание основных бизнес-процессов предприятий общественного питания;
- структуру и требования к содержанию основных разделов бизнес-плана;
- типы бизнес-планов, их отличие и содержание;
- методы планирования и прогнозирования количественных и качественных показателей деятельности предприятия;

особенности планирования бизнеса предприятий общественного питания.

- этапы составления бизнес-планирования;
- основные принципы планирования;

Уметь:

- организовать аналитическую и планово-экономическую работу на предприятии;
- разработать стратегию и тактику бизнеса, подкрепить ее экономическими расчетами;
- разработать мероприятия по повышению эффективности использования потенциала и конкурентоспособности предприятия;
- экономически обосновывать разрабатываемые проекты;
- публично выступать, вести дискуссию, аргументировать рекомендации и расчеты.

Владеть:

- оценки ситуации на рынке и выявления перспективных направлений развития бизнеса;

- мприменения многовариантных расчетов в планировании экономических показателей деятельности предприятия;

- использования современных приемов и технологий экономического обоснования параметров бизнеса;

- применения полученных знаний в профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Теоретические и методологические основы бизнес-планирования
2. Бизнес-планирование в системе планов хозяйственной деятельности предприятия
3. Бизнес-планирование фирмы
4. Структура и содержание разделов бизнес-плана
5. Методические подходы к бизнес-планированию в различных сферах деятельности
6. Методика составления бизнес-плана торгового предприятия
7. Методика составления бизнес - плана предприятия общественного питания
8. Методика составления бизнес-плана промышленного предприятия
9. Применение пакета программ на ЭВМ прибизнес – планировании
10. Методические подходы к бизнес-планированию в различных сферах деятельности

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.02 ЭКОНОМИКА, ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

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 в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

ПК-5- способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения;

ПК-9- способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов ;

ПК-11- способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные проблемы экономической науки;
- экономические и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий;
- методыоптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости.

Уметь:

- осваивать знания в области современных проблем экономической науки;
- оценивать экономические и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий;
- осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости.

Владеть:

- методами расчета экономических показателей, характеризующих результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
- методами оценки экономических и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;
- навыками расчёта показателей эффективности организации и управления предприятием общественного питания.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

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. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.01ТЕХНОЛОГИЯ НИЗКОКАЛОРИЙНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

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

Задачи: получить теоретические и практические знания и умения в области технологии низкокалорийных продуктов питания.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>профессиональные (ПК):</u>

ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

ПК- 13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: физиологические основы питания здорового и больного человека, инновационные технологии производства продуктов питания, инновационные технологии производства продуктов питания с низкой

калорийностью, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;

Уметь: разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения, организовывать контроль их качества и безопасности.

Владеть: методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и безопасности.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Технология низкокалорийных продуктов питания
2. Технология низкокалорийных продуктов питания

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.02ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области организации лечебно-профилактического питания.

Задачи: получить теоретические знания и умения по основам организации лечебно-профилактического питания.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>профессиональные (ПК):</u>

ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

ПК- 13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия

питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы лечебно-профилактического питания; состояние и тенденции развития лечебно-профилактического питания

Уметь: организовать производственный процесс в лечебно-профилактических учреждениях; организовать технологический процесс в лечебно-профилактических учреждениях.

Владеть: знаниями об основный питательных веществах и принципах питания.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Основы рационального питания
2. Диетическое питание

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.01СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области проблем пищевых добавок.

Задачи: получить теоретические знания и умения по основам пищевой безопасности.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>профессиональные (ПК):</u>

ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК- 14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:*основы лечебно-профилактического питания; состояние и тенденции развития лечебно-профилактического питания

*Уметь:*организовать производственный процесс в лечебно-профилактических учреждениях; организовать технологический процесс в лечебно-профилактических учреждениях.

Владеть: знаниями об основных принципах регулирования и контроля пищевых добавок.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

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

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02ПРОБЛЕМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГЕННОМОДИФИЦИРОВАННЫХ ОБЪЕКТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области проблем использования генномодифицированных объектов в производстве пищевых продуктов.

Задачи: получить теоретические знания и умения по основам безопасности применения генномодифицированных объектов в производстве пищевых продуктов.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<u>профессиональные(ПК):</u>

ПК-1 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*Знать:*генномодифицированные объекты, применяемые при производстве продуктов питания;

Уметь: определять качественные характеристики генномодифицированных объектов;

Владеть: требованиями нормативных документов, регламентирующих правила использования генномодифицированных объектов в производстве продуктов питания.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Введение. Общая характеристика генномодифицированных объектов.
2. Качественные характеристики генномодифицированных объектов.
3. Физико-химические показатели свойств продуктов питания, полученных с применением генномодифицированных объектов
4. Проблемы безопасности продуктов питания, полученных с применением генномодифицированных объектов

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.05.01СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМУ СЫРЬЮ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

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

Задача: формирование навыков и умений области современных требований к продовольственному сырью в соответствии с требованиями

нормативных документов.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

общепрофессиональные(ОПК):

ОПК-3 – способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

профессиональные(ПК):

ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы современных требований к продовольственному сырью.

Уметь: организовать обеспечить предприятие общественного питания качественным продовольственным сырьем.

Владеть: знаниями необходимыми для контроля продовольственного сырья при его приемке.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Основные положения требований к продовольственному сырью

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.05.02НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области транспортировки, хранения и приемки продуктов питания.

Задачи: получить теоретические и практические знания и умения в области транспортировки, хранения и приемки продуктов питания.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного

питания», направленность (профиль) программы Управление качеством пищевом пищевой продукции.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

общепрофессиональные(ОПК):

ОПК-3 – способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

профессиональные(ПК):

ПК-2 - способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основы современной транспортировки, хранения и приемки продуктов питания.

Уметь: организовать транспортировку, хранение и приемку продуктов питания.

Владеть: навыками организации транспортировки, хранения и приемки продуктов питания.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Транспортировка, прием и хранение продовольственного сырья и готовой продукции

6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.