

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в
индустрии питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.01 История

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель курса - сформировать у обучающихся комплексное представление об историческом прошлом России, о ее культурно-историческом своеобразии, месте России в системе мировых цивилизаций, способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

Задачи дисциплины:

- проанализировать основные этапы и важнейшие события российской истории;
- выявить закономерности и своеобразие российской истории;
- раскрыть взаимосвязь российской и мировой истории, определить место российской цивилизации во всемирно-историческом процессе;
- дать представление о дискуссионных вопросах современной исторической науки;
- осветить попытки фальсификации истории России в современной зарубежной историографии;
- способствовать формированию у обучающихся патриотических качеств, активной гражданской позиции.

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:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- закономерности и этапы исторического процесса;
- основные процессы мировой и отечественной истории;
- события, исторических деятелей и героические страницы российской истории;

Уметь:

- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества;
- ориентироваться в российском и мировом историческом процессе;
- применять исторические знания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, формирования профессиональной компетенции;

Владеть:

- навыками анализа исторического процесса, закономерностей исторического развития общества;
- навыками исторического мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества и формирования гражданской позиции;
- навыками публичной речи, ведения дискуссии, использования в аргументации исторических фактов.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Древняя Русь и образование Русского централизованного государства. Предмет истории, функции, методы и методологические принципы. Древнерусское государство и Русь периода феодальной раздробленности. Образование Русского централизованного государства. Специфика формирования единого российского государства.

Раздел 2. Россия в XVII - XVIII вв. Смутное время и Россия в XVII в. Абсолютная монархия в России (XVIII в.).

Раздел 3. Россия в XIX в. Внутренняя и внешняя политика России в XIX в. Становление индустриального общества. Общественная мысль и общественные движения в России XIX в.

Раздел 4. Россия в начале XX в. Социально-экономическое и политическое развитие России в начале XX в. Россия в условиях Первой мировой войны и общенационального кризиса. Революции 1917 г. и Гражданская война в России.

Раздел 5. Советское государство в 1920-х-1991 гг. Советское государство в 1920-е гг. Образование СССР. Индустриализация страны, коллективизация сельского хозяйства, культурная революция.

Советская внешняя политика и международные отношения в 1930-е гг. СССР в годы Великой Отечественной войны.

СССР в 1945-1964 гг. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, внешняя политика СССР в послевоенные годы. «Холодная война».

СССР в середине 1960-х – 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений. СССР в 1985-1991 гг. Перестройка.

Раздел 6. Распад СССР и становление новой России (1991 - начало XXI в.). Внешнеполитическая деятельность России в условиях новой геополитической ситуации.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.02 Философия

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.).

2. Цели и задачи дисциплины.

Цель преподавания дисциплины заключается в формировании у бакалавров представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования.

Задачи:

1. Овладение базовыми принципами и приемами философского познания.
2. Введение студентов в круг философских проблем, выработка навыков работы как с оригинальными и адаптированными философскими текстами, так и текстами экономического содержания.

3. Овладение умением ориентироваться в работе с теоретическими источниками для использования данного материала в будущей общественной жизни и профессиональной деятельности; умение давать наиболее адекватную оценку социальным феноменам.

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:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– *общекультурные (ОК)*:

- владеет способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции(ОК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам социально-экономического развития;

- историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий; этические нормы общения с коллегами и партнерами;

- основную проблематику философии и осознанно ориентироваться в истории человеческой мысли, в основных проблемах, касающихся условий

формирования личности, свободы и ответственности, отношения к другим людям, к социальным и этическим проблемам развития современной культуры, науки, техники, понимания необходимости сохранения окружающей культурной и природной среды.

Уметь: применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;

- высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся гуманитарных и социальных ценностей; применять принципы и законы гуманитарных наук, формы и методы научного познания в профессиональной деятельности; использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для анализа социально-значимых проблем и процессов;

- использовать методы научного познания в профессиональной области; самостоятельно анализировать и оценивать те или иные мировоззренческие и этические позиции окружающих людей, общества в целом.

Владеть: навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества; навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское и социально-экономическое содержание; приемами ведения дискуссии и полемики; навыками публичной речи и письменного изложения собственной точки зрения по различным проблемам в области философии и экономики;

- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу и восприятию информации; основами философского, исторического и правового мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах;

- навыками ведения дискуссии, полемики, диалога; логико-методологического анализа научного исследования и его результатов.

5. Содержание учебной дисциплины (модуля)

Раздел 1. Введение в философию.

Тема 1. Философия: смысл и предназначение.

Раздел 2. История философии.

Тема 2. Начало философии.

Тема 3. Основные этапы развития европейской философии

Тема 4. Отечественная философия

Раздел 3. Онтология – учение о бытии

Тема 5. Основы философского понимания мира

Тема 6. Философское осмысление проблем сознания

Раздел 4. Гносеология – теория познания.

Тема 7. Философское учение о познании

Раздел 5. Философская антропология.

Тема 8. Проблема человека в философии

Раздел 6. Социальная философия.

Тема 9. Социальная философия

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.03 Иностранный язык

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 ЗЕТ (360 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Практическая цель – повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для практического использования иностранного языка в профессиональной и личностной деятельности.

Образовательная цель – расширение знаний студентов о стране(-ах) изучаемого языка в области национальной культуры и экономики, расширение кругозора студентов, совершенствование культуры мышления, общения и речи, повышение их общего культурного и образовательного уровня.

Воспитательная цель – формирование у студентов толерантности и уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов.

Задачи:

- формирование у студентов иноязычной компетенции как основы межкультурного и профессионального общения;
- формирование умения самостоятельно работать с иностранным языком;
- развитие информационной культуры, когнитивных и исследовательских умений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные компетенции (ОК)

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- иностранный язык в объеме, необходимом для элементарного общения в личностной и профессиональной деятельности;
- основные значения изученных лексических единиц, обслуживающих ситуации иноязычного общения в социокультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности;
- основные грамматические явления и структуры, используемые в письменном и устном общении;
- межкультурные различия, культурные традиции и реалии, культурное наследие своей страны и стран(ы) изучаемого языка;
- основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране(-ах) изучаемого языка.

Уметь:

- понимать информацию при чтении учебной, справочной, научной/культурологической литературы в соответствии с конкретной целью (ознакомительное, изучающее, просмотровое, поисковое чтение);
- сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме подготовленного монологического высказывания (презентация по предложенной теме), разворачивать предложенный тезис в виде иллюстрации, детализации, разъяснения;
- выражать коммуникативные намерения в связи с содержанием текста/в предложенной ситуации;
- понимать монологические высказывания и различные виды диалога, как при непосредственном общении, так и в аудио/видеозаписи;
- соблюдать речевой этикет в ситуациях повседневного и делового общения (устанавливать и поддерживать контакты, завершить беседу, запрашивать и сообщать информацию, побуждать к действию, выразить (не)согласие с мнением собеседника, просьбу);
- письменно фиксировать информацию, получаемую при чтении текста, прослушивании аудиозаписи, просмотре видеоматериала;
- письменно реализовывать коммуникативные намерения (запрос, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, (не)согласие, отказ, извинение, благодарность).

Владеть:

- основами публичной речи, деловой переписки, ведения документации, приемами аннотирования, реферирования, перевода литературы по специальности;
- навыками, достаточными для повседневного и делового профессионального общения, последующего изучения и осмысления зарубежного опыта в профилирующей и смежной областях профессиональной деятельности, совместной производственной и научной работы;
- умениями грамотно и эффективно пользоваться источниками информации на иностранном языке (справочная литература, Интернет-ресурсы);

- навыками самостоятельной работы (критическая оценка качества своих знаний, умений и достижений; организация работы по решению учебной задачи и планирование соответствующих затрат и времени; коррекция результатов решения учебной задачи);

- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Знакомство
2. Путешествия
3. Гостиница
4. Назначение встречи
5. Деловой разговор
6. Еда
7. Покупки
8. Моя специальность
9. Экономика
10. Предприятия и организации
11. Деньги, кредит, банки
12. Бухучет
13. Налогообложение
14. Менеджмент
15. Маркетинг
16. Управление качеством
17. Деловая коммуникация

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.04 Физическая культура и спорт

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирования мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных

занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладения системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

- приобретения личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту.

- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

-способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

Уметь: использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Теоретический.

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.

Физиологическая характеристика двигательной активности и формирования движений.

Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физического воспитания.

Педагогические основы физического воспитания.

Врачебный, педагогический контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом

Раздел 2. Практический. Волейбол.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.05 Безопасность жизнедеятельности

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи:

- понимание проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;

- овладение знаниями об опасностях, угрожающих человеку в современной повседневной жизни, в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;

- овладение правилами оказания первой помощи человеку и социуму в опасных и чрезвычайных ситуациях;

- формирование умений предвидеть, предупреждать влияние на человека поражающих факторов угроз и опасностей;

- формирование гражданской ответственности, патриотизма и ответственности;

- формирование мотивации и способностей к профессиональному самообразованию в области безопасности жизнедеятельности.

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:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- общекультурные (ОК):

- ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

- профессиональные (ПК):

- ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и

загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

По результатам изучения дисциплины студент должен:

- знать:
 - приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
 - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
 - функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания,
 - требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
 - необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
- уметь:
 - использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
 - измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
 - анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
 - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
 - осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
- владеть:
 - приемами оказания первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
 - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания,

анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

- требованиями и к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

- навыками осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности

Безопасность и теория риска.

Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации

Чрезвычайные ситуации и поражающие факторы чрезвычайных ситуаций.

Защита населения в чрезвычайных ситуациях.

Чрезвычайные ситуации природного характера и защита населения от их последствий.

Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита населения от их последствий

Чрезвычайные ситуации социального характера и защита населения от их последствий

Раздел 3. Проблемы национальной и международной безопасности Российской Федерации.

Национальные интересы России. Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации.

Раздел 4. Идентификация и воздействие на человека и среду обитания вредных и опасных факторов

Негативные факторы среды обитания.

Безопасность жизнедеятельности на производстве)

Первая доврачебная помощь.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.07 Русский язык и культура речи

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

2. Цель и задачи дисциплины:

Цель курса - развитие общей культуры речевого общения, формирование умения пользоваться языком в различных коммуникативных ситуациях и сферах функционирования языка, овладение правилами и приемами публичной речи, повышение общей грамотности устной и письменной речи.

Задачи дисциплины:

- изложение норм современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);

- раскрытие функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);

- изучение правил языкового оформления документов различных жанров;

- углубления навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами;

- повышение общей языковой грамотности студентов в устной и письменной формах речи;

- формирование открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей.

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:

ОК-5 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины студент должен:

- при формировании компетенции ОК-5:

Знать: нормы литературного языка, типологию речевых ошибок; правила правописания; речевой этикет; особенности жанров делового, научного и публицистического стилей; особенности успешного публичного выступления.

Уметь: соблюдать требования литературной нормы в устной и письменной сферах общения; выбирать и реализовывать языковые средства в соответствии со стилем, формой, жанром и ситуацией общения; ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывать, кто, кому, что, с какой целью, где и когда говорит (пишет); использовать основные риторические правила и приемы при устном выступлении.

Владеть навыками: деловой письменной и устной речи на русском языке; публичной и научной речи, навыками коррекции коммуникативных неудач и нейтрализации речевой агрессии.

- при формировании компетенции ОК-7:

Знать: требования к речевому поведению специалиста с высшим

образованием.

Уметь: выявлять и устранять ошибки неправильного использования грамматических форм; исправлять ошибки, допущенные в структуре и языковом оформлении письменного научного текста; правильно оформлять справочно-библиографический аппарат научного произведения; редактировать типичные ошибки в языке деловых бумаг; пользоваться словарями и справочниками.

Владеть навыками: речевой самопрезентации, аргументации, ведения дискуссии.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Русский язык и культура речи как лингвистическая дисциплина.

Тема 1. Культура речи: предмет, задачи, методология.

Раздел 2. Литературная норма как основа делового общения.

Тема 2. Понятие о языковой норме.

Тема 3. Орфоэпические нормы.

Тема 4. Лексические, фразеологические, словообразовательные нормы.

Тема 5. Морфологические нормы.

Тема 6. Синтаксические нормы.

Тема 7. Нормы правописания: орфография и пунктуация.

Раздел 3. Профессионально значимые функциональные стили речи.

Тема 8-9. Официально-деловой стиль.

Тема 10. Научный стиль.

Тема 11. Публицистический стиль.

Тема 12. Разговорно-бытовой стиль.

Раздел 4. Лингвистическая прагматика.

Тема 13. Риторическая компетентность специалиста.

Тема 14. Дискутивно-полемиическая речь.

Тема 15. Виды и особенности самопрезентации специалиста.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.08. Экономика и управление производством

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 ак.ч.)

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 использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- формирование способности проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;
- формирование способности осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;
- формирование способности планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;
- формирование способности проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

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:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

ОК-3 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

профессиональные (ПК):

ПК-14- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля ;

ПК-15- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16- способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-22- способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия .

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– механизм и законы функционирования предприятия в рыночной экономике; теоретические основы экономики и управления производством; механизм хозяйствования предприятия;

- методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
- состав информации в области развития потребительского рынка;
- показатели финансового состояния предприятия;
- методики оценки финансового состояния предприятия

Уметь:

- находить оптимальные решения экономических задач;
- анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания;
- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу;
- анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

Владеть:

- навыками применения экономических знаний в сфере общественного питания;
- методами расчета экономических показателей, характеризующих результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики работы предприятия питания;
- навыками расчёта показателей эффективности организации и управления предприятием общественного питания;
- методами оценки финансового состояния предприятия.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предприятие в системе рыночных отношений

Механизм хозяйствования предприятия

Основные фонды предприятий общественного питания

Оборотные средства предприятий общественного питания

Труд и его оплата в общественном питании

Формирование объемов деятельности предприятий общественного питания

Формирование финансовых результатов деятельности предприятий общественного питания

Производственная и организационная структура предприятия

Организация производственного процесса на предприятии

Контроль качества продукции на предприятии общественного питания

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.09 Психология

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цели освоения дисциплины:

- сформировать целостное представление у обучающегося о закономерностях развития личности, психике и психических явлениях в жизнедеятельности человека, для формирования способности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Задачи дисциплины:

- овладение базовыми положениями и закономерностями развития психики, формирования личности;

- введение обучающихся в круг вопросов психологии деятельности, психологии личности и коллектива, общения и межличностных отношений, психических способностей и состояний как основополагающих при осуществлении взаимодействия между членами команды, оценке результатов мотивации работников производства.

– Место дисциплины в структуре ОПОП:

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

– Требования к результатам освоения дисциплины:

1. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ПК – 11 - способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 - способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.

В результате изучения дисциплины студент должен:

- при формировании компетенции ОК-6:

- Знать - основные понятия и категории психологии, закономерности развития природы, общества и мышления, основные проблемы формирования и развития личности; - роль природных факторов в психической жизни человека, структуру психики человека, особенности психического отражения; - современные психодиагностические методы получения информации о личности и возможности их использования, чтобы

успешно работать в коллективе и толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Уметь - характеризовать психологические особенности личности;

Владеть- навыками оперирования понятийным аппаратом современной психологии;- самостоятельной работы с психологической литературой и Интернет ресурсами.

- при формировании компетенций ПК-11 и ПК-12:

Знать - структуру и проявления личности в системе межличностных отношений, формирование и развитие способностей;

Уметь - проецировать продуктивные психологические стратегии, техники и тактики на объекты профессиональной деятельности; - самостоятельно и творчески реализовать психологические знания и способности при изучении смежных дисциплин и в деятельности;

Владеть - способами эффективной коммуникации и взаимодействия с другими; - самоанализа, самоконтроля, самокоррекции и самосовершенствования.

– Содержание дисциплины. Основные разделы:

Тема 1. Психология как наука. Основные направления в психологии.

Тема 2. Мозг и психика.

Тема 3. Ощущения и восприятия. Мышление.

Тема 4. Понятие памяти, процессы, виды и законы памяти. Внимание, его виды и свойства

Тема 5. Эмоции и воля.

Тема 6. Личность как предмет психологического исследования и субъект деятельности. Мотивация, оценка результатов мотивации.

Тема 7. Психология межкультурных различий, учет социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий для работы в коллективе.

Тема 8. Социальное взаимодействие.

– 6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, практические, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

– 7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.10 Правоведение

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

2. Цель и задачи дисциплины:

Основная цель дисциплины - приобретение фундаментальных знаний, умений и навыков в области теории государства и права, отраслевых юридических наук, а также знакомство со системой современного российского права для успешного формирования компетенций обучающегося.

В результате изучения дисциплины «Правоведение» студенты должны:

- свободно оперировать юридическими понятиями и категориями;

- иметь навыки работы со специальной юридической литературой;

- уметь решать ситуационные задачи;
- уметь использовать нормативные правовые акты для решения ситуационных задач в различных сферах профессиональной деятельности;
- давать толкование норм права и квалифицированные консультации по вопросам российского законодательства.

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:

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

- Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4).

В результате изучения учебной дисциплины «Правоведение» обучающийся должен:

- знать: основные признаки и формы государства, особенности государственного и правового развития России; основные факторы, определяющие развитие государства и права; особенности права как регулятора общественных отношений, понятие и структуру правоотношений, особенности правомерного поведения и правонарушений, характеристику юридической ответственности и ее видов; конституционное устройство России, правовой статус личности, систему органов государственной власти и местного самоуправления; предмет и метод гражданско-правового регулирования общественных отношений; содержание гражданских прав, порядок их реализации и защиты, институт права собственности в гражданском праве, содержание и порядок заключения гражданско-правового договора; трудовые права и обязанности работников и работодателей, правовую характеристику основных институтов трудового права (рабочее время и время отдыха, дисциплина труда); основные принципы и содержание российского уголовного права; понятие и категории преступлений, состав преступлений, институт соучастия в уголовном праве, обстоятельства, исключающие преступность деяния, систему уголовных наказаний; содержание семейного права и семейного законодательства России, семейно-правовой метод регулирования общественных отношений, условия и порядок заключения и прекращения брака;

- уметь: логически грамотно выражать и обосновывать свою точку зрения по правовой проблематике, оперировать юридическими понятиями и категориями; анализировать и решать юридические проблемы в различных сферах деятельности; анализировать состав преступления, понимать цели и назначение наказания; давать толкование норм права и консультации по вопросам российского законодательства; уметь анализировать и решать юридические проблемы в сфере профессиональной деятельности.

- владеть: методами познания, необходимыми для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций; навыками

анализа, синтеза и систематизации в процессе применения правовых норм российского законодательства в сферах профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Основы теории государства и права

Раздел 2. Конституционное право России

Раздел 3. Гражданское право России

Раздел 4. Семейное право России

Раздел 5. Трудовое право России

Раздел 6. Уголовное право России

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.11 Неорганическая химия

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель - сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – Технология продукции общественного питания, которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», а также дать студентам современное научное представление о химическом уровне организации материи, химической форме движения материи и значении Неорганической химии в производстве, переработке и контроле качества пищевых продуктов.

Задачи: получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов в области общественного питания, выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
Учебная дисциплина относится к базовой части (индекс Б1.Б.11).

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)
Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

– *общепрофессиональные (ОПК)*:

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать
- - фундаментальные разделы общей и неорганической химии

- - основные химические свойства различных классов неорганических соединений
- - физические и химические свойства основных химических элементов и их соединений
- Уметь
- - проводить расчеты концентрации растворов различных соединений, определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
- - определять основные физические характеристики неорганических веществ и их растворов
- - использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья и технологических режимов изготовления кулинарной продукции
- Владеть
 - опытом и навыками выполнения химических лабораторных операций
 - методами определения концентраций вещества в растворах
 - методами синтеза и свойствами неорганических соединений
 - методами и способами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, физики и математики

5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1 Теоретические основы химии

Тема 1. Основные понятия и законы химии. Строение атома и периодический закон.

Тема 2. Химическая связь. Межмолекулярные взаимодействия. Комплексные соединения.

Тема 3. Классификация и характеристика химических реакций и основных классов неорганических соединений.

Раздел 2. Физико-химические закономерности протекания химических реакций.

Тема 4. Энергетика химических превращений.

Тема 5. Кинетика и катализ химических превращений.

Тема 6. Состояние химического равновесия.

Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции.

Раздел 3. Физико-химическая теория растворов электролитов и неэлектролитов.

Тема 8. Теория растворов электролитов и неэлектролитов.

Тема 9. Способы выражения состава (концентрации) растворов.

Тема 10. Водные растворы электролитов. Равновесия в растворах электролитов.

Раздел 4. Химия элементов и их соединений.

Тема 11. Химия металлов и их соединений.

Тема 12. Химия неметаллов и их соединений.

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

самостоятельная работа.

7.Изучение дисциплины заканчивается экзаменом

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.12 Органическая химия

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 ак.час.)
2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель

Сформировать общекультурные и профессиональные компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – технология приготовления кулинарных изделий и блюд, которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», а также дать студентам современное научное представление о химическом уровне организации материи, химической форме движения материи и значении органической химии в производстве, переработке и контроле качества пищевых продуктов.

Задачи

Получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов в области общественного питания, выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
Учебная дисциплина относится к базовой части (индекс Б1.Б.12).

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

– *общепрофессиональные (ОПК)*:

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- фундаментальные разделы и основы органической химии
- основные химические свойства различных классов органических соединений, необходимые для понимания химических процессов при производстве и контроле продуктов питания;
- методы и средства химического исследования органических веществ и их превращений

Уметь

- применять полученные теоретические знания в практической деятельности: проводить расчеты состава растворов различных веществ, определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций
- определять основные физические характеристики органических веществ
- использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья и технологических режимов изготовления кулинарной продукции

Владеть

- химической терминологией и характеристикой органических соединений и органических реакций
- навыками выполнения основных химических лабораторных операций в области органической химии
- основными методами синтеза и превращений органических соединений
- методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе органических веществ, используя фундаментальные знания в области общей и органической химии, физики и математики

5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Теоретические основы органической химии

Тема 1. Введение. Теоретические положения

Тема 2. Общие вопросы органической химии

Раздел 2. Углеводороды

Тема 3. Углеводороды алифатического ряда: насыщенные, ненасыщенные (алкены, алкины, алкадиены)

Тема 4. Карбоциклические алициклические органические соединения

Тема 5. Ароматические соединения

Тема 6. Производные ароматических углеводов

Раздел 3. Функциональные производные углеводов

Тема 7. Галогенпроизводные углеводов: моно-, ди-, полигалогеналканов и – алкенов

Тема 8. Гидроксипроизводные: алканола, алкенола, диола, триола, полиола

Тема 9. Оксосоединения: предельные и непредельные альдегиды и кетоны

Тема 10. Карбоновые кислоты: предельные и непредельные, одно- и двухосновные

Тема 11. Простые и сложные эфиры

Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения

Тема 12. Амины

Тема 13. Гетероциклические соединения

Раздел 5. Простые и сложные липиды

Тема 14. Простые и сложные липиды

Раздел 6. Углеводы

Тема 15. Углеводы, моносахариды

Тема 16. Углеводы: ди- и полисахариды

Раздел 7. Аминокислоты, пептиды, белки

Тема 17. Аминокислоты

Тема 18. Пептиды, полипептиды, белки

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.13 Логистика на предприятиях питания

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

2. Цель: усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков, формирование компетенций студентов в сфере логистики на предприятиях питания.

Задачи:

- изучение основ и функциональных областей логистики на предприятиях питания;
- обучение студентов основам логистического сервиса, логистики запасов и складов, логистического управления;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области оптимизации логистической деятельности на предприятиях питания;
- развитие опыта и навыков логистического управления;
- формирование у студентов системного мышления, необходимого для эффективного осуществления профессиональной деятельности.

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:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- *общекультурные:*

способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- *профессиональные:*

способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10).

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

теоретические основы коммерческой логистики;

- функциональные области логистики, их задачи и особенности;
- принципы и особенности логистического управления;
- концепции и подходы к управлению логистическими потоками;
- основы самоорганизации и самообразования.

Уметь:

- реализовывать принципы и правила логистики на предприятиях питания;
- обеспечивать устойчивость и эффективность функционирования логистической системы предприятия питания;
- управлять логистическими процессами на предприятии питания;
- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания;
- анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж.

Владеть:

- навыками выбора рациональных логистических цепей и схем товародвижения, организации товародвижения;
- способностью проводить анализ логистической системы в динамике и развитии;
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания;
- способностью анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;
- системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение в логистику

Понятие, роль, задачи и направления логистики. Логистика как наука, научное направление и хозяйственная деятельность. Предмет, объект изучения, правила логистики. Этапы развития логистики как экономической науки. Факторы ее развития. Отличия логистического подхода к управлению материальными потоками (на макро- и микроуровне) от традиционного подхода. Бизнес-логистика в режиме интернет. Характеристики принципов логистики. Понятие «логистическая концепция». Современные логистические концепции и их содержание (концепция общих издержек, реинжиниринга бизнес-процессов, интегрированной стратегии, управления цепью поставок). Основные постулаты концепций.

Тема 2. Основные понятия и категории логистики

Логистический поток: сущность, виды. Параметры, характеризующие его. Материальный поток: сущность, особенности, характеристики, виды. Методы прогнозирования объема потока. Макро- и микрологистика. Особенности и виды логистических операций и функций. Логистическая цепь и логистические издержки. Понятие логистической системы. Логистические исследования. Их отличие от маркетинговых.

Тема 3. Закупочная и производственная логистика на предприятиях питания

Сущность, цель закупочной логистики. Задачи и функции закупочной логистики. Функция снабжения на производстве. Организация снабжения на

предприятиях питания. Задачи отдела материально-технического снабжения. Виды и методы закупок. Факторы, определяющие их. Выбор поставщика. Критерии оценки потенциального поставщика. Расчет рейтинга поставщика. Понятие, цель, задачи, функции, особенности производственной логистики. Участники логистического процесса в рамках производственной логистики. Основы управления материальными потоками в производстве. Толкающие и тянущие системы управления в производственной логистике.

Тема 4. Распределительная, транспортная и информационная логистика на предприятиях питания

Понятие распределительной логистики. Объект и предмет изучения в распределительной логистике на предприятиях питания. Золотые правила распределительной логистики. Логистические каналы распределения и посредники в них. Особенности интенсивного, эксклюзивного, селективного распределения. Содержание транспортной логистики. Ее основные понятия. Выбор транспортного средства с учетом логистики. Маршрутизация перевозок. Экономический смысл и состав транспортных тарифов. Информационная логистика как связующее звено между снабжением, производством, сбытом. Ее задачи. Информационные потоки в логистике.

Тема 5. Сервис, запасы и склады в логистике на предприятиях питания

Поток услуг в логистике. Логистический сервис: задачи, значение. Правила эффективного логистического сервиса в торговле. Уровень логистического сервиса. Оптимальный объем уровня логистического сервиса. Критерии оценки качества логистического сервиса. Понятие материального запаса, причины его создания. Классификация материальных запасов. Модели управления материальными запасами в логистике. Q-модель и P-модель. Управление товарными запасами в оптовой и розничной торговле. ABC-анализ. XYZ-анализ. Склад. Организация склада и логистических процессов на нем. Анализ складских процессов. Оценка работы склада.

Тема 6. Логистическое управление

Управления и логистическое управление: общее и отличительное. Логистическое управление: задачи, содержание и процесс. Компоненты, потенциал логистического управления. Логистический менеджмент: понятие, задачи, категории. Автоматизация логистического менеджмента. Задачи логистической службы. Эффективность деятельности службы на предприятии питания. Организация межфункциональной командной работы.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.14 Биохимия

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

Цель - формирование систематизированных знаний в области биологической химии для изучения последующих специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов; представлений о химическом составе и изменении при хранении биологических комплексов, являющихся основой пищевого биохимических процессов, происходящих каталитического действия ферментов, витаминов и регуляции их активности; дать понимание основ биохимических методов показателей качества пищевой продукции.

Задачи:

- усвоение студентами материала по значению в организме, строению и обмену белков, нуклеиновых кислот, ферментов, витаминов, липидов, углеводов, других соединений, входящих в состав животных и растительных организмов;

- приобретение умений по методам биохимических исследований.

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:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

По результатам изучения дисциплины студент должен:

знать:

- биохимические основы жизнедеятельности организма; свойства важнейших взаимосвязи

- с их строением; идентификации соединений; свойства растворов биополимеров и биологически активных веществ, ферментативный катализ.

уметь:

- осуществлять подбор биохимических исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов; проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в - сравнении с литературными данными.

владеть:

- навыками применения методов исследования при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Введение

Белковые вещества

Нуклеиновые кислоты

Ферменты

Витамины, роль в обмене веществ

Углеводы и их обмен

Липиды и их обмен

Брожение и дыхание

Обмен азота в растениях.

Взаимосвязь процессов обмена

Роль биохимических процессов при хранении и переработки пищевого сырья

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.15 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель

Сформировать компетенции обучающегося для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – технологии продукции и организации общественного питания, а также дать студентам теоретические основы и практические приемы основных химических и физико-химических (инструментальных) методов анализа и умение интерпретировать, грамотно оценивать экспериментальные данные и проводить обработку результатов аналитических определений в области производства и контроля качества кулинарной продукции;

Задачи

Овладение студентами теоретическими основами и практическими приемами основных химических и физико-химических (инструментальных) методов анализа, а также умением интерпретировать, грамотно оценивать экспериментальные данные и проводить обработку результатов аналитических определений;

Получение базовых химических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов в области общественного питания, выработать экспериментальные навыки, необходимые при контроле процессов изготовления кулинарной продукции.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

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

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

– *общепрофессиональные (ОПК):*

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- теоретические основы Аналитической химии и основных химических и физико-химических методов анализа веществ
- основные химические свойства различных классов органических и неорганических соединений, необходимые для понимания химических процессов при производстве и контроле качества продуктов питания
- методы и средства химического исследования веществ и их превращений

Уметь

- проводить расчеты концентрации различных соединений и состава рецептуры пищевых продуктов
- определять изменения концентраций растворов веществ при протекании химических реакций
- использовать базовые знания в области математических и химических дисциплин для управления технологическими процессами предприятий питания и контроля качества производимой продукции с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья

Владеть

- навыками выполнения операций, применяемых в практике лабораторного анализа
- методами определения и расчета содержания компонентов растворов и рецептур кулинарной продукции
- методами контроля качества и свойств пищевого сырья и кулинарной продукции

5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Общие положения аналитической химии

Тема 1. Введение, предмет, содержание и основные понятия

Тема 2. Теоретические основы аналитической химии

Тема 3. Растворы, растворимость, осаждение

Тема 4. Диссоциация и равновесие

Тема 5. Методы разделения и концентрирования

Тема 6. Элементы метрологии химического анализа

Тема 7. Основные типы химических реакций в аналитике

Раздел 2. Качественный химический анализ

Тема 8. Техника выполнения качественных анализов

Тема 9. Качественный химический анализ катионов

Тема 10. Качественный химический анализ анионов

Тема 11. Основы качественного анализа органических соединений

Раздел 3. Методы количественного анализа

Тема 12. Основные элементы количественного анализа

Тема 13. Гравиметрический анализ

Тема 14. Титриметрический анализ

Тема 15. Электрохимические методы анализа

Тема 16. Спектральные и оптические методы анализа

Тема 17. Хроматографический анализ

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.16 Инженерная графика

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – знакомство обучающихся с основными правилами выполнения графической документации на всех этапах проектирования, производства и эксплуатации изделий, а также в изучении методов изображения пространственных фигур на чертеже и алгоритмы решения позиционных, метрических и конструктивных задач.

Задачи:

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам 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 -7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

–*профессиональные (ПК)*:

ПК28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: теоретические основы построения изображений, точек, прямых,

плоскостей и пространственных фигур на чертеже; основные правила и нормы выполнения и оформления технической документации, установленные Государственными стандартами Единой системы конструкторской документации.

Уметь: определять геометрические формы простых деталей по их изображениям на чертеже и выполнять эти изображения с натуры и по чертежу детали; выполнять и читать чертежи технических устройств, состоящих из 10-14 деталей; пользоваться проектировочной программой AutoCAD.

Владеть: методами изображения пространственных фигур на чертеже; способами решения технических задач по изображению

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Образование проекций. Метод Гаспара Монжа.

Задание точки, прямой, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа. Кривые линии.

Прямая. Взаимное положение прямых.

Метрические задачи. Способы преобразования чертежа. Способ вращения. Замена плоскостей проекций.

Взаимное положение двух плоскостей. Взаимное положение прямой линии и плоскости.

Прямая линия, перпендикулярная к плоскости. Способы преобразования проекций.

Конструкторская документация. Правила оформления чертежей. Нанесение размеров на чертежи.

Элементы компьютерной графики. Система AutoCAD.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.17 Оборудование предприятий общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель –подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности работника на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области применения современного оборудования на предприятиях общественного питания. Приобретение теоретических знаний и практических навыков, позволяющих правильно спроектировать производственные помещения предприятий общественного питания, используя знания по современному технологическому оборудованию и обеспечить их реальное создание.

Задачи:

- раскрыть у студента способность готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с

требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- раскрыть способностью владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

- раскрыть способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

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

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– *общепрофессиональные (ОПК):*

ОПК4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

– *профессиональные (ПК):*

ПК4- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технического оборудования при производстве продукции питания;

Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания;

Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Механическое оборудование предприятий общественного питания.

Классификация технологического оборудования.

Универсальные кухонные машины.

Сортировочно-калибровочное оборудование.

Моечное оборудование.

Измельчительное оборудование.

Очистительное оборудование.

Режущее оборудование.

Месильно-перемешивающее оборудование.

Прессующее оборудование.
Дозировочно-формовочное оборудование.
Тепловое оборудование.
Общий принцип устройства тепловых агрегатов.
Классификация теплового оборудования.
Варочное оборудование.
Жарочное оборудование.
Оборудование для комплектации и раздачи обедов.
Общие сведения о поточно- механизированных линиях и оборудования для мини производств.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.18 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 ЗЕТ (360 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:
Цель –подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности работника на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания. Приобретение знаний о механизме функционирования системы общественного питания и закономерностей ее развития, которые необходимы при принятии управленческих решений, выработке стратегии конкуренции и ценообразованию в условиях власти рынка.
Задачи:
 - раскрыть у студента способность использовать основные правовые знания в деятельности предприятий общественного питания, способность участия будущего специалиста во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
 - раскрыть способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
 - раскрыть способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
 - овладение навыками организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических

процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

- раскрыть способность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

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

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– *общепрофессиональные (ОПК):*

ОПК5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

– *профессиональные (ПК):*

ПК5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК6 – способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК19 – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.

Уметь: организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Организация производства на предприятиях общественного питания.

Общественное питание как отрасль экономики: экономическая природа и основы формирования.

Планирование, регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания.

Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Основы организации снабжения предприятий общественного питания.

Организация складского и тарного хозяйства.

Организация работы цехов предприятий общественного питания.

Научная организация труда персонала предприятий.

Управление персоналом предприятий общественного питания.

Организация материально-технической базы предприятия.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Обслуживание потребителей – цель и функции предприятий общественного питания.

Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение.

Организация подготовки предприятий к обслуживанию потребителей.

Организация обслуживания в ресторанах и кафе.

Правила подачи отдельных блюд посетителям ресторанов и кафе.

Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания.

Специальные формы обслуживания.

Реклама в общественном питании и ее организация.

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

7. Изучение дисциплины на 3 курсе заканчивается дифференцированным зачетом и на 4 курсе - экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.19 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 ак. час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель - сформировать общепрофессиональные и профессиональные компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – технология приготовления кулинарных изделий и блюд, которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»;

Задачи

Дать базовые знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов, способных разрабатывать новые виды оборудования и прогрессивные технологии для общественного питания.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

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

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

- *общепрофессиональные (ОПК):*

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- *профессиональные (ПК):*

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств
- назначение, область применения, классификацию, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин для производства продуктов питания
- основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств
- проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин

Уметь

- выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса
- подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса
- обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Владеть

- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования
- методами расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностных расчетов соответствующих аппаратов

- методами исследования процессов и аппаратов

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Теоретические основы науки о процессах и аппаратах пищевых производств

Тема 1. Основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах

Тема 2. Методы исследования процессов и аппаратов

Раздел 2. Гидравлические процессы

Тема 3. Основы гидравлики. Гидростатика и гидродинамика

Раздел 3. Гидромеханические процессы

Тема 4. Процессы перемешивания и разделения пищевых продуктов

Раздел 4. Теплообменные процессы

Тема 5. Тепловые процессы

Раздел 5. Массообменные процессы

Тема 6. Основы массообмена и массопередачи

Раздел 6. Биохимические и физико-химические процессы

Тема 7. Основы биохимических процессов и процессов горения

Раздел 7. Механические процессы

Тема 8. Основы теории измельчения и разделения сыпучих материалов

Тема 9. Процессы механического измельчения твердых и жидких тел

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.20 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - сформировать компетенции обучающихся в области безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Задачи:

- усвоение основных понятий и методов обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;

- выработка умений анализа рисков влияния негативных факторов окружающей среды, технологических процессов в обеспечении качества и безопасности продуктов питания;

- анализировать критерии и показатели безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;

- приобретение знаний, умений и навыков об управлении безопасностью продовольственного сырья и продуктов питания.

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:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- общекультурные (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

- профессиональные (ПК):

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

По результатам изучения дисциплины студент должен:

знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

владеть:

- навыками использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Обеспечение качества и безопасности продуктов питания.

Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами из окружающей среды.

Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического происхождения.

Вещества из окружающей среды биологического происхождения.

Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок.

Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания.

Полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности, требования к безопасности.

Фальсификация пищевых продуктов.

Принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины заключается в формировании знаний обучающихся о проектировании предприятий общественного питания, нормативов развития сети кафе, ресторанов, столовых и др., основных сведений для проведения технико-экономических и технологических расчетов, в том числе с применением ЭВМ, ознакомление с требованиями к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом. Показать закономерности дизайна и оформления отдельных производственных, административно-бытовых, складских и торговых помещений в различных типах предприятий общественного питания.

Задачи:

- раскрыть у студента способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

- раскрыть у студентов готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

- раскрыть способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

- раскрыть у студентов готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

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)*:

ОК7 -способностью к самоорганизации и самообразованию;

–*профессиональные (ПК)*:

ПК5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК27 – способностью контролировать качество предоставляемых

организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; ПК28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: проектирование и реконструкцию предприятий питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;

Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Введение, общие положения проектирования.

Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий.

Технологические расчеты.

Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания.

Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.22 Методы контроля сырья и готовой продукции

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель

Сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных

с творческим освоением профилирующей дисциплины – «Технология продукции общественного питания», которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», а также дать студентам современное научное представление об организации и проведении контроля качества сырья и производимой продукции.

Задачи

Получить базовые теоретические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов в области общественного питания, выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Методы контроля сырья и готовой продукции» относится к базовой части Блока 1. Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Учебная дисциплина относится к базовой части (индекс Б1.Б.22).

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

– *общепрофессиональные (ОПК)*:

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

– *профессиональные (ПК)*:

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Знать

- теоретические основы методов и средств исследования веществ и их превращений
- порядок организации и проведения технологического контроля качества сырья и производимой продукции и услуг
- фундаментальные разделы химии и основные химические свойства различных классов химических соединений, необходимые для понимания химических процессов при производстве продуктов питания и контроле их качества

Уметь

- проводить обработку и расчеты результатов исследования состава и свойств сырья и производимой кулинарной продукции

- использовать базовые знания в области математических и химических дисциплин для управления технологическими процессами предприятий питания и контроля качества производимой продукции с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья
- определять основные физико-химические характеристики пищевых продуктов

Владеть

- методами обработки результатов анализа
- методами оценки свойств и состава пищевого сырья и производимой продукции в рамках входного, текущего и выходного контроля
- навыками применения технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
- навыками организации и проведения технологического контроля качества сырья и производимой продукции и услуг
- навыками измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания

Тема 1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции

Тема 2. Загрязнение пищевого сырья и продуктов питания и контроль их качества

Раздел 2. Показатели качества, определяющие качество и безопасность кулинарной продукции

Тема 3. Структура и свойства кулинарной продукции

Тема 4. Структурно-механические свойства продукции и физико-химические показатели качества продукции

Тема 5. Органолептические показатели качества продукции

Тема 6. Показатели безопасности продукции

Раздел 3. Методы контроля качества сырья и готовой продукции

Тема 7. Физические и химические методы определения показателей качества

Тема 8. Органолептический метод оценки качества: сущность и значение

Тема 9. Инструментальные (физико-химические) методы исследования качества

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б 1. Б.23 Менеджмент на предприятиях индустрии питания

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

Цель дисциплины «Менеджмент на предприятиях индустрии питания» заключается в формировании у студентов необходимых знаний и умений в области теории и практики менеджмента, а также профессиональных компетенций в сфере управленческой деятельности на предприятиях питания.

Задачи:

- изучение теоретических основ менеджмента, эволюции менеджмента, типов организационных структур и их отличий, механизма принятия управленческих решений, форм и способов взаимодействия людей в коллективе;

- приобретение навыков планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;

- развитие умений разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий питания для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

профессиональные (ПК):

- способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства(ПК-11);

- способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды(ПК-12);

- способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания(ПК-13);

- способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения(ПК-20);

- готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам

аттестации(ПК-21);

- способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления(ПК-23).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- экономические основы функционирования предприятий питания, особенности их создания и деятельности;
- основы мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах;
- действенные способы мотивации работников предприятия питания;
- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;
- основы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- должностные обязанности работников на предприятиях питания, основные теории мотивации для решения управленческих задач;
- источники, правила подбора информации;
- способы формирования принципов командной работы;
- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;
- основы формирования профессиональных команд;
- способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива

Уметь:

- применять основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
- оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
- планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания;
- проявлять коммуникативные умения;
- классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования;
- применять основные теории мотивации;
- проводить аттестацию работников производства;
- принимать решения по результатам аттестации;

- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе

Владеть:

- навыками использования основ экономических знаний в различных сферах деятельности предприятий питания;
- способами повышения мотивации персонала предприятий питания;
- навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;
- навыками оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;
- навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
- навыками планирования и организации рабочего дня в соответствии с должностными обязанностями;
- навыками поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания;
- навыками эффективной организации труда персонала;
- современными технологиями мотивации и стимулирования работника, средствами коммуникации;
- навыками оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;
- навыками проведения аттестации работников производства и принятия решений по результатам аттестации;
- навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

4. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Тема 1. Менеджмент в системе понятий рыночной экономики

Тема 2. Предприятие питания как объект управления

Тема 3. Основы стратегического менеджмента

Тема 4. Организационные структуры управления предприятием питания

Тема 5. Управление персоналом предприятия питания

Тема 6. Мотивация труда работников

Тема 7. Основные качества менеджера. Власть. Лидерство.

Тема 8. Групповая динамика. Организация командной работы.

Тема 9. Методы управления. Эффективность менеджмента

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

6. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.24 Санитария и гигиена питания

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - сформировать компетенции обучающегося в области технологии продуктов общественного питания для приобретения теоретических и практических знаний по санитарии и гигиене.

Задачи:

- изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания;
- изучение влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества продукции в процессе полного жизненного цикла;
- усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания; современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ - ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области определения и контроля безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям;
- санитарно-гигиеническая оценка продуктов общественного питания; оценивать соответствие информации требованиям нормативной документации;
- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов;
- управлять процессом документооборота.

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:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

Уметь

- пользоваться правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания

параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

Владеть

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Введение. Предмет и задачи курса «Санитария и гигиена питания»

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

Гигиенические требования к проектированию и размещению предприятий общественного питания

Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий общественного питания

Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Профилактика инфекционных болезней, пищевых отравлений и гельминтозов

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов

Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции

Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.25 Товароведение продовольственных товаров

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения данной дисциплины является получение студентами знаний о потребительских свойствах, формировании качества и ассортимента, оценке качества, организации хранения продовольственных товаров.

Задачи дисциплины сформировать профессиональные умения и навыки по товароведению и экспертизе однородных групп продовольственных товаров, ознакомиться с потребительскими свойствами, изучить технологию изготовления продукции, уметь определять видовой ассортимент продовольственного товара, оценивать качество однородных групп продовольственных товаров по нормативным требованиям, уметь организовать хранение товара.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Блока Б1.Б.25 основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,

направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

– *общепрофессиональные (ПК):*

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

– *профессиональные (ПК):*

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Уметь:

- определять осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Владеть:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Тема 1. Товары как объекты коммерческой деятельности

Тема 2. Химический состав как основа формирования потребительской стоимости, качества и ассортимента продовольственных товаров

Тема 3. Товароведение и оценка качества плодоовощных товаров

Тема 4. Товароведение и оценка качества зерномучных товаров

Тема 5. Товароведение и оценка качества вкусовых товаров

Тема 6. Товароведение и оценка качества меда, сахара, крахмала и кондитерских товаров

- Тема 7. Товароведение и оценка качества мясных товаров
Тема 8. Товароведение и оценка качества рыбных товаров
Тема 9. Товароведение и оценка качества молочных товаров
Раздел 2. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
Тема 10. Товароведение непродовольственных товаров
Тема 11. Товароведение и оценка качества товаров бытовой химии
Тема 12. Товароведение и оценка качества хозяйственных товаров из пластмасс, стекла, керамики и металлов
Тема 13. Товароведение и оценка качества строительных товаров
Тема 14. Товароведение и оценка качества электробытовых товаров
Тема 15. Товароведение и оценка качества текстильных товаров
Тема 16. Товароведение и оценка качества коженно-обувных товаров
Тема 17. Товароведение и оценка качества пушно-меховых товаров
Тема 18. Товароведение и оценка качества предметов личного обихода
Тема 19. Товароведение и оценка качества товаров культурно-бытового назначения
6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные занятия, самостоятельная работа.
7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.26 Технология продукции общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 ЗЕТ (324 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:
Цель – ознакомить будущих бакалавров в области технологии и организации продукции общественного питания с систематизированными знаниями научных основ технологии приготовления кулинарной продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания при обслуживании различных групп населения.
Задачи:
 - сформировать у студентов способность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;
 - развить способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
 - развивать способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
 - сформировать готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и

технологии с учетом экологических последствий их применения;

- развивать способность использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- сформировать способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- развить навыки, позволяющие студентам организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

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

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– *обще профессиональные (ОПК):*

ОПК2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

– *профессиональные (ПК):*

ПК1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК4- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Уметь: применять полученные теоретические знания в практической деятельности.

Владеть: специальной терминологией, в соответствии с действующими стандартами.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Введение. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.

Классификация продукции общественного питания.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.

Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.

Основные критерии и контроль качества продукции.

Изменение белков и других азотистых веществ.

Изменение сахаров и крахмала.

Изменение липидов.

Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах.

Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях.

Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах.

Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных продуктах моря.

Структурно-механические характеристики продукции общественного питания.

Активность воды как фактор стабильности качества продукции.

Технология приготовления супов.

Технология соусов.

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.

Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.

Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.

Технология холодных блюд и закусок.

Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.

Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения.

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

7. Изучение дисциплины на 2 курсе заканчивается зачетом и на 3 курсе - экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.26 Технология продукции общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 ЗЕТ (324 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – ознакомить будущих бакалавров в области технологии и организации продукции общественного питания с систематизированными знаниями научных основ технологии приготовления кулинарной продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания при обслуживании различных групп населения.

Задачи:

- сформировать у студентов способность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

- развить способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- развивать способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- сформировать готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

- развивать способность использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- сформировать способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- развить навыки, позволяющие студентам организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

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

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– *общефессиональные (ОПК):*

ОПК2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

–*профессиональные (ПК):*

ПК1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК4- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологические принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания, физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке, требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Уметь: применять полученные теоретические знания в практической деятельности.

Владеть: специальной терминологией, в соответствии с действующими стандартами.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Введение. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.

Классификация продукции общественного питания.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.

Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.

Основные критерии и контроль качества продукции.

Изменение белков и других азотистых веществ.

Изменение сахаров и крахмала.

Изменение липидов.

Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах.

Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях.

Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах.
Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных продуктах моря.
Структурно-механические характеристики продукции общественного питания.
Активность воды как фактор стабильности качества продукции.
Технология приготовления супов.
Технология соусов.
Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.
Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.
Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.
Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.
Технология холодных блюд и закусок.
Технология приготовления сладких блюд и напитков.
Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.
Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения.

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

7. Изучение дисциплины на 2 курсе заканчивается зачетом и на 3 курсе - экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.01 Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 43ЕТ (_144_ час.)
2. Цели и задачи дисциплины:
Цель – формирование системы знаний у обучающихся в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии, практических навыки применения их в профессиональной деятельности.
Задачи:
 - изучение основных категорий, целей, задач дисциплины, роли стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии в профессиональной деятельности;
 - изучение методологических основ технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия с целью обеспечения качества и безопасности продукции и услуг;
 - формирование навыков проведения подтверждения соответствия продукции, готовности работать с нормативно-правовыми актами, технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности, к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов к продукции;

- развитие способностей студентов к переносу знаний по техническому регулированию, стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия на процессы других областей деятельности.

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

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы метрологии, ее цели и задачи в условиях производства продукции питания

- роль, стандартизации, метрологии в профессиональной деятельности;

- роль технического регулирования, подтверждения соответствия в профессиональной деятельности;

- области применения нормативных, технических, технологических документов в условиях производства продукции питания;

- области применения нормативных документов при продажах продукции производства и услуг.

Уметь:

- применять знания основ стандартизации, метрологии с целью обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания;

- применять знания основ технического регулирования, подтверждения соответствия с целью обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания;

- работать с нормативной, технической, технологической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- применять знания основ технического регулирования, стандартизации, подтверждения соответствия с целью продаж продукции производства и услуг.

Владеть:

- навыками проведения подтверждения соответствия продукции;

- готовность к соблюдению требований нормативных документов к продукции;

- нормативной базой в области продаж продукции производства и услуг.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Основы метрологии.

Основы технического регулирования.

Основы стандартизации.

Подтверждение соответствия продукции.

Техническое документоведение.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 Физическая и коллоидная химия

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель

Сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – Технология продукции общественного питания, которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи

Дать базовые знания в области физической и коллоидной химии, позволяющие совершенствовать имеющиеся и разрабатывать новые виды оборудования и прогрессивные технологии для общественного питания на основе логического химического мышления и экспериментальных навыков исследования технологии изготовления, состава и свойств пищевого сырья и готовой кулинарной продукции.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы дисциплина относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

– *профессиональные (ПК)*:

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять

технологический процесс производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- основные понятия и законы физической и коллоидной химии, необходимые для понимания химических и технологических процессов при производстве продукции общественного питания;
- закономерности протекания химических процессов
- методы изучения физико-химических явлений
- фундаментальные экспериментальные факты, лежащие в основе учения о дисперсном состоянии вещества и основные методы исследования дисперсных систем

Уметь

- обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса и контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- применять методы теоретического и экспериментального исследования для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Владеть

- навыками выполнения предварительных расчетов для определения параметров и критериев ведения технологического процесса и контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции
- навыками выполнения простых лабораторных измерений физико-химических параметров процессов, состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- приемами и методами поиска и обмена профессиональной информации в глобальных и локальных компьютерных сетях

5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Строение атома и вещества

Тема 1. Элементы учения о строении вещества

Тема 2. Основные агрегатные состояния

Раздел 2. Основы химической термодинамики

Тема 3. Основные положения и законы химической термодинамики

Раздел 3. Химическое и фазовое равновесие

Тема 4. Химические и адсорбционные равновесия

Тема 5. Термодинамика фазового равновесия

Раздел 4. Химическая кинетика и катализ

Тема 6. Основные положения химической кинетики и катализа

Раздел 5. Растворы

Тема 7. Основы учения о растворах

Тема 8. Коллигативные свойства растворов

Раздел 6. Дисперсные системы

Тема 9. Основы коллоидной химии

Раздел 7. Свойства и устойчивость дисперсных систем

Тема 10. Агрегативная устойчивость и коагуляция дисперсных систем

Тема 11. Микрогетерогенные системы

Тема 12. Структурно-механические свойства дисперсных систем

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.03 Микробиология

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - углубленное изучение общей микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых продуктов.

Задачи:

- изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания;
- изучить процессы, происходящих при культивировании микроорганизмов в ходе получения продуктов питания;
- изучить характеристику основных видов микроорганизмов-вредителей в различных производствах и методы борьбы с ними;
- приобрести навыки проведения микробиологического контроля продуктов питания и процессов их производства;
- научиться выявлять посторонние микроорганизмы в производстве;
- изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов в процессе формирования безопасности и качества продукции;
- изучение влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества продукции в процессе полного жизненного цикла;
- усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания; современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ - ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области определения и контроля безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям;
- изучение микробиологии сырья и отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям качества;
- санитарно-гигиеническая оценка продуктов общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: Учебная дисциплина

«Микробиология» относится к базовой части Блока 1. Дисциплины (модули) Б1.В.03 образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) "Организация производства и обслуживания в индустрии питания".

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

–профессиональные (ПК):

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать

- правила безопасности работы в микробиологической лаборатории;
- основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов;
- теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе, и в процессе выработки пищевых продуктов;
- критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов;
- основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания.

Уметь

- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;
- определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям;

Владеть

- навыками использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Морфология и систематика микроорганизмов

Тема 1. Введение в микробиологию

Тема 2. Морфология и систематика бактерии

Тема 3. Морфология и систематика мицелиальных грибов

Тема 4. Морфология и систематика дрожжей

Тема 5. Вирусы

Раздел 2. Основы физиологии микроорганизмов

Тема 1 . Химический состав микроорганизмов

Тема 2 . Питание микроорганизмов

Тема 3. Биохимические процессы. Вызываемые микроорганизмами и их практическое значение

Раздел 3. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы

Тема 1. Влияние биологических факторов на микроорганизмы

- Тема 2. Влияние физических факторов на микроорганизмы
- Тема 3. Влияние химических факторов на микроорганизмы
- Тема 4. Влияние физико-химических факторов на микроорганизмы
концентрация растворенных в среде веществ.
- Раздел 4. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими
- Тема 1. Патогенные микроорганизмы. Пищевые заболевания микробной природы
- Тема 2. Пищевые отравления немикробной природы
- Тема 3. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами
- Раздел 5. Микробиология отдельных групп пищевых продуктов
- Тема 1. Микробиология молока и молочных продуктов
- Тема 2. Микробиология мяса и колбасных изделий
- Тема 3. Микробиология яиц и яичных продуктов
- Тема 4. Микробиология рыбы и рыбных продуктов
- Тема 5. Микробиология зерна, муки, крупы, хлеба
- Тема 6. Микробиология плодов и овощей
- Тема 7. Микробиология баночных консервов
- Тема 8. Микробиология вкусовых товаров
6. Виды учебной работы: занятия лекционного типа, лабораторные работы, самостоятельная работа.
7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.04. Экология

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)
2. Цели и задачи дисциплины:
Цель - приобретение студентами систематизированного комплекса экологических знаний, необходимого для понимания важности проблем общей и прикладной экологии, охраны окружающей среды и рационального природопользования.
Задачи:
 - получение знаний о взаимосвязях в природе, как совокупности факторов, обеспечивающих существование всех живых организмов;
 - рассмотрение вопросов функционирования над организменных систем;
 - выявление причин глобальных экологических проблем;
 - получение знаний об экологическом законодательстве;
 - формирование нового экологического мышления, восприятие ответственности за будущее окружающей среды.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП: 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 у обучающихся следующих компетенций:

– профессиональные (ПК):

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные закономерности функционирования экосистем и биосферы в целом;
- основные правила и законы экологии, и их практическое значение;
- влияние загрязнения природной среды на качество товаров народного потребления и здоровье людей;
- основные принципы управления природопользованием;
- основы природоохранного законодательства и важнейшие нормативные документы;
- глобальные проблемы окружающей среды экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы.

Уметь:

- использовать практические методы контроля состояния окружающей среды;
- оценивать последствия загрязнения природной среды и его воздействие на качество местообитания людей, продуктов питания и других товаров народного потребления.
- применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии.
- использовать практические методы контроля состояния окружающей среды;
- оценивать последствия загрязнения природной среды и его воздействие на качество местообитания людей, продуктов питания и других товаров народного потребления.
- применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии.

Владеть:

- навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать

технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Общая экология

Тема 1. Введение. Организмы и среда.

Тема 2. Популяция, ее основные характеристики.

Тема 3. Структура и функционирование экосистемы.

Тема 4. Биосфера.

Раздел 2. Прикладная экология.

Тема 5. Рациональное природопользование и охрана окружающей среды.

Тема 6. Антропогенные воздействия на атмосферу.

Тема 7. Антропогенные воздействия на гидросферу.

Тема 8. Антропогенные воздействия на литосферу.

Тема 9. Антропогенные воздействия на биотические сообщества.

Раздел 3. Социально-экономические аспекты экологии.

Тема 10. Основы экологического права, экологический контроль и экспертиза.

Тема 11. Экологический мониторинг, экологические нормативы и стандарты.

Тема 12. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.05 Физика

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цель и задачи дисциплины:

Основная цель курса - сформировать компетенции обучающегося необходимых для решения задач технологии продукции и организация общественного питания, возникающих в практической деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний, позволяющих создать целостное представление о природе технологического процесса

- понять основные принципы и сущность физического подхода

- привить навыки самостоятельной работы

- получение студентами знаний и практических навыков по эффективному использованию физических законов на производстве

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:

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

- при формировании компетенции ПК-1:

Знать: основные физические понятия и методы

Уметь: использовать физические методы для решения проблем профессиональной деятельности

Владеть: навыками моделирования физических явлений в технологических процессах.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Физические основы механики

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика

Раздел 3. Электричество и магнетизм

Раздел 4. Колебания и волны

Раздел 5. Оптика

Раздел 6. Элементы атомной и ядерной физики

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.06 Холодильная техника и технология

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель - сформировать компетенции для формирования у студентов знаний в области основ технической термодинамики и теплопередачи, достижение способности применения полученных знаний в технологии продукции и организации общественного питания.

Задачи:

- получение представления о фундаментальных и прикладных исследованиях в области теплотехники;

- изучение основных законов термодинамики, основных термодинамических процессов и циклов, основных механизмов переноса теплоты, базисной системы уравнений теплопроводности, конвекции, теплового излучения и теплопередачи, принципов работы и расчета теплового оборудования;

- получение навыков расчета параметров газовых смесей и влажного воздуха, оценки влияния тепловых явлений на работу технологического теплообменного оборудования, разработки мероприятий по экономии тепловой энергии, оценки влияния работы теплового оборудования на микроклимат помещения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: 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 у обучающихся следующих компетенций:

– профессиональные (ПК):

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

Уметь:

- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

Владеть:

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Теоретические основы холодильной обработки и хранения продуктов.

Методы холодильной обработки продуктов.

Замораживание и холодильное хранение продуктов.

Технические средства производства искусственного холода.

Холодильные машины. Компрессоры холодильных машин.

Теплообменные аппараты холодильных машин.

Технологическое холодильное оборудование.

Складское холодильное оборудование.

Торговое холодильное оборудование.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.07 Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель

Сформировать компетенции обучающегося в области технологии продукции и организации общественного питания для формирования понятий, связанных с творческим освоением профилирующей дисциплины – Технология продукции общественного питания, которые позволят принимать эффективные решения в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи

Дать студентам основы знаний в области организации производственного контроля на предприятиях общественного питания и умение их применять на практике.

Показать будущим работникам, что контроль производства продукции общественного питания является неотъемлемой стадией единого технологического процесса на предприятии, которая направлена на обеспечение высокого качества и безопасности кулинарной продукции.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы дисциплина относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

- *общепрофессиональные (ОПК):*

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- *профессиональные компетенции (ПК):*

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- фундаментальные разделы химии и основные химические свойства различных классов химических соединений, необходимые для понимания химических процессов при производстве продуктов питания и его контроле
- физико-химические методы оценки пищевой ценности продукции общественного питания и правила органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методы санитарно-гигиенического контроля производства кулинарной продукции
- нормативно-правовую базу организации производства продукции общественного питания

- теоретические основы методов производственного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь

- пользоваться действующей нормативной документацией в области контроля качества продукции общественного питания

- отбирать пробы конкретных видов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторного контроля

- планировать и осуществлять анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализировать и интерпретировать полученные результаты и делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции, составлять заключения, справки, акты и другие документы

- определять основные органолептические и физико-химические характеристики пищевых продуктов

- анализировать и интерпретировать результаты производственного контроля и делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции, составлять заключения, справки, акты и другие документы

Владеть

- теоретическими основами и практическими приемами методов производственного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

- закономерностями химических превращений компонентов пищевых продуктов при хранении и переработке пищевого сырья, производстве полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

- навыками осуществления санитарно-гигиенического контроля производства кулинарной продукции

- навыками организации и проведения производственного и технологического контроля качества сырья и производимой продукции и услуг

- навыками измерения основных параметров технологических процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

5. Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Качество продукции, системы и методы контроля производства и качества кулинарной продукции

Тема 1. Введение. Основные понятия и организация контроля.

Тема 2. Органолептический контроль качества кулинарной продукции.

Тема 3. Лабораторный контроль качества кулинарной продукции.

Тема 4. Санитарно-гигиенический и технологический контроль производства кулинарной продукции.

Раздел 2. Оценка пищевой ценности продукции общественного питания

Тема 5. Методы определения компонентов пищи (влага, минеральные вещества, витамины).

Тема 6. Методы определения компонентов пищи (белки, жиры, углеводы).

Раздел 3. Контроль качества кулинарной продукции

Тема 7. Исследование качества кулинарных полуфабрикатов (мясные, рыбные, овощные, творожные).

Тема 8. Исследование качества готовых блюд (первые и вторые блюда, гарниры, соусы).

Тема 9. Исследование качества готовых блюд (сладкие блюда, напитки, изделия из теста).

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.08 Технология кулинарной продукции за рубежом

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 часов).

2. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является подготовка специалистов высшей категории, способных организовать производство кулинарной продукции с учетом национальных особенностей и традиций народов различных стран.

Задачи изучения дисциплины:

– раскрыть у студента готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

– овладение навыками разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

– раскрыть способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

– развить готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

– раскрыть способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

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:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять

технологический процесс производства продукции питания.

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

• Знать:

технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий различных народов мира; правила, приемы и последовательность выполнения операций; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов; режим питания.

Уметь:

вести процесс механической и тепловой кулинарной обработки продукции в соответствии с национальными традициями; составлять меню в соответствии с национальными и религиозными правилами; владеть навыками практической работы по приготовлению блюд национальной кухни.

Владеть:

современной терминологией, организацией технологического процесса приготовления блюд зарубежных кухонь, способностью применять специи и приправы, разработкой нормативно-технической документации на разрабатываемые блюда, основными методами определения качества кулинарной продукции.

5. Содержание дисциплины:

Тема 1. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии. Кухня Белоруссии и Украины.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 2. Кухня стран Средней Азии и Казахстана. Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 3. Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 4. Кухня Испании и Португалии. Кухня Китая и Кореи.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 5. Итальянская кухня.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 6. Кухня Франции.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 7. Кухня Скандинавских стран. Немецкая кухня.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков

Тема 8. Кухни Американского континента и Японии.

Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В 09. Технология продукции функционального назначения

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства функциональных продуктов питания на основе сырья растительного и животного происхождения, которые позволят увеличить среднюю продолжительность жизни, сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворенность, активную жизнь у различных групп населения и рождение здорового поколения.

Задачи:

- усвоение основных понятий и методов технологии производства функциональных продуктов;

- выработка умений анализа рисков влияния негативных факторов окружающей среды, технологических процессов в обеспечении качества и безопасности функциональных продуктов питания;

- анализировать критерии и показатели безопасности функциональных продуктов питания;

- приобретение знаний, умений и навыков об управлении безопасностью функциональных продуктов питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: 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 у обучающихся следующих компетенций:

– профессиональные (ПК):

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-4- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
- технологический процесс производства продукции питания
- приоритеты в сфере производства продукции питания.

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Владеть:

- навыками использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предмет и задачи курса «Технология продукции функционального назначения». Общие представления о составе и механизме действия продуктов функционального питания

Технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, аппаратурному, лабораторному оформлению и персоналу при производстве пробиотиков и продуктов функционального питания

Методология проектирования функциональных продуктов питания

Технология продуктов функционального питания для дифференцированных

групп населения

Контроль производства и качества функциональных продуктов питания.
Составление разделов НТД о качестве и безопасности продуктов функционального питания

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В 10. Технология специальных видов питания

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства продукции специального назначения, которые позволят увеличить среднюю продолжительность жизни, сохранять физическое и духовное здоровье, социальную и нравственную удовлетворенность, активную жизнь у различных групп населения и рождение здорового поколения.

Задачи:

- усвоение основных понятий и методов технологии производства продуктов специального назначения;

- выработка умений анализа рисков влияния негативных факторов окружающей среды, технологических процессов в обеспечении качества и безопасности функциональных продуктов питания;

- анализировать критерии и показатели безопасности специальных продуктов питания;

- приобретение знаний, умений и навыков об управлении безопасностью продуктов питания специального назначения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: 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 у обучающихся следующих компетенций:

– профессиональные (ПК):

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-4- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
- технологический процесс производства продукции питания
- приоритеты в сфере производства продукции питания.

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Владеть:

- навыками использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Предмет и задачи курса «Технология специальных видов питания».

Общепринятые теории питания.

Научные основы нормирования белков.

Научные основы нормирования жиров.

Научные основы нормирования углеводов.

Научные основы нормирования витаминов, минеральных веществ, энергетической ценности рациона питания.

Дифференцированное питание различных возрастных групп.

Физиологические основы организации лечебно-профилактического питания на предприятиях общественного питания.

Физиологические основы диетического (лечебного) питания.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.11 Управление персоналом на предприятиях общественного питания

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование системных знаний в области кадровой политики, улучшение использования кадровых ресурсов, в вопросах управления персоналом, подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала, а также развития организации и обучения сотрудников.

Задачи:

- исследование персонала как объекта управления;
- изучение роли и места управления персоналом в системе управления предприятием;
- формирование и реализация кадровой политики;
- создание современной службы управления персоналом и ее кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение;
- овладение методами диагностики профессиональной пригодности работников;
- стимулирование трудовой деятельности и мотивации труда на предприятиях общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам 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- 8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-11 – способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-20 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки

профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.

Уметь: организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием

Принципы управления персоналом

Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом

Анализ кадрового потенциала

Социально-психологический климат в коллективе

Перемещения, работа с кадровым резервом. Планирование деловой карьеры.

Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала.

Конфликты в коллективе. Оценка эффективности управления персоналом.

Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности. Профессиональная и организационная адаптация персонала.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.12 Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель –подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности работника на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания. Приобретение знаний о механизме функционирования системы общественного питания и закономерностей ее развития, которые необходимы при принятии управленческих решений, выработке стратегии конкуренции и

ценообразованию в условиях власти рынка.

Задачи:

- раскрыть у студента способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- раскрыть способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам 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):

ПК7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.

Уметь: организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Принципы и способы организации службы питания в гостиничных комплексах.

Виды и классификация предприятий питания при гостиницах.

Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.

Методы обслуживания, виды сервиса.

Материально-техническая база предприятий питания при гостиницах: посуда, столовые приборы, столовое белье.

Особенности объемно-планировочных решений предприятий питания при гостиницах.

Технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.

Виды меню и особенности составления.

Национальные особенности питания туристов из разных стран.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.01 Основы бизнеса

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: приобретение фундаментальных знаний, умений и навыков организации бизнеса в индустрии питания для успешного формирования компетенций обучающегося.

Задачи: - формирование у студентов системы знаний законодательства в области предпринимательской деятельности;

- привитие навыков работы со специальной экономической литературой и пользования нормативными правовыми актами в области организации и ведения бизнеса;

- умение решать ситуационные задачи.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

- ПК-14 способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

- ПК-16 способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

- ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

- ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: - задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания.

- методику проведения анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать его финансовое состояние и

принимать решения по результатам контроля;

- методику планирования стратегии развития предприятия питания
- методику проведения анализа финансового состояния предприятия
- приемы мотивации и стимулирования работников предприятий питания,

Уметь: - анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

- планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски

- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

- проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания

Владеть: - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Методологические основы бизнеса

Тема 1. Основы предпринимательской деятельности

Тема 2. Система бизнеса

Тема 3. История становления и развития бизнеса в России

Тема 4. Правовые основы бизнеса

Тема 5. Субъекты и объекты бизнеса

Тема 6. Коммерческие организации как субъект бизнеса

Тема 7. Малое предпринимательство

Раздел 2. Организация, реорганизация и ликвидация предпринимательской фирмы

Тема 8. Предпринимательская идея и ее выбор

Тема 9. Принятие предпринимательского решения

Тема 10. Учреждение предприятия

Тема 11. Реорганизация и ликвидация юридического лица

Реорганизация фирмы. Гражданский кодекс Российской Федерации о

12. Основы построения организационной структуры предприятия

Тема 13. Внутрифирменное предпринимательство

Тема 14. Бизнес-планирование

Тема 15. Лизинг и франчайзинг – прогрессивные формы бизнеса

Тема 16. Инфраструктура бизнеса

Тема 17. Культура бизнеса

Тема 18. Психология и этика предпринимательства

Раздел 3. Эффективность и обеспечение безопасности бизнеса

Тема 19. Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Тема 20. Предпринимательская тайна и обеспечение ее защиты

Тема 21. Риски в бизнесе и обеспечение безопасности функционирования фирмы

Тема 22. Ответственность субъектов бизнеса

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.02 Основы предпринимательской деятельности в индустрии питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель освоения дисциплины – получение обучающимися целостного представления о сущности, условиях, формах и методах организации предпринимательской деятельности, порядке принятия и осуществления предпринимательских решений, обеспечение необходимого теоретического уровня и практической направленности в системе обучения будущей профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

-формировать системные знания об основах организации предпринимательской деятельности в РФ и рисках, связанных с ее осуществлением;

-выработать организационно-управленческие умения ведения предпринимательской деятельности и знания об ответственности субъектов предпринимательской деятельности;

-формировать у студентов знания оценки и анализа рисков в предпринимательской деятельности и основных методов их управления и

нейтрализации.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

-способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

-способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

-способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

-способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

-способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сущность и виды предпринимательской деятельности; факторы внешней и внутренней предпринимательской среды;

- социально-экономические условия осуществления и развития предпринимательской деятельности; направления и методы государственного регулирования предпринимательской деятельности; основные критерии и методы поиска новых идей в бизнесе, подходы к обоснованию предпринимательских решений;

- коммерческую деятельность предпринимателя; виды рисков в предпринимательской деятельности и механизмы их нейтрализации; виды стратегий в предпринимательстве; принципы формирования стратегии в предпринимательстве; этапы построения и реализации стратегии в предпринимательстве.

Уметь:

- выявлять сущность проблем, возникающих в процессе осуществления предпринимательской деятельности, и находить пути их решения; определять условия формирования и развития предпринимательской

- деятельности, ее виды и формы, особенности осуществления с учетом
- совокупности воздействия внешних и внутренних факторов предпринимательской деятельности;
 - находить новые идеи в бизнесе с учетом рыночных возможностей; учитывать отечественный и зарубежный опыт осуществления предпринимательской деятельности при выполнении профессиональных обязанностей;
 - выполнять необходимые расчеты, давать объективную оценку результатов деятельности предпринимательской организации с позиций субъектов предпринимательской деятельности.

Владеть:

- категориальным аппаратом основ предпринимательства на уровне понимания и свободного воспроизведения;
- методикой расчета наиболее важных экономических коэффициентов и показателей деловой активности, важнейшими методами анализа оценки эффективности бизнеса;
- навыками работы с информационными источниками, учебной и справочной литературой по экономической проблематике.

Содержание дисциплины. Основные темы:

Тема 1. Предпринимательство: понятие, его основные виды и организационные формы.

Тема 2. Планирование предпринимательской деятельности.

Тема 3. Финансирование предпринимательской деятельности.

Тема 4. Риски в предпринимательской деятельности.

Тема 5. Инфраструктура предпринимательской деятельности.

Тема 6. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности.

Тема 7. Анализ и оценка эффективности предпринимательской деятельности.

Тема 8. Прекращение предпринимательской деятельности.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 Конфликтология

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

2. Цель и задачи дисциплины:

Цель курса - сформировать компетенции обучающегося для формирования целостного представления об особенностях и формах протекания конфликтов различных типов, способах предупреждения и разрешения их в практической деятельности.

Задачи:

- сформировать понимание конфликта как формы противоборства субъектов;

- показать многообразие конфликтов и их истоки;
- сформировать представление об основных стадиях и способах управления конфликтным процессом;
- дать знания о способах и стилях разрешения различных конфликтных ситуаций;
- помочь овладеть технологиями регулирования конфликта.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-16 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-29 - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- при формировании компетенции ПК-16:

Знать:

- основы теории конфликтологии, причины, функции, движущие силы, динамику развития конфликта;

- особенности проявления конфликтов в различных сферах общественной жизни и жизнедеятельности;

Уметь:

- анализировать и прогнозировать проявления конфликтов;

- выявлять причины конфликтных ситуаций;

Владеть:

- навыками предупреждения конфликтов;

- приемами ведения дискуссии и полемики;

- при формировании компетенции ПК-29:

Знать:

- методы управления конфликтами;

- основы ведения переговоров и налаживания конструктивных коммуникативных отношений;

Уметь:

- определять реально применяемые и конструктивные способы управления конфликтами;

- проводить переговорный процесс;

Владеть:

- навыками разрешения конфликтов;

- навыками ведения переговоров.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Предмет конфликтологии. Задачи и функции

конфликтологии. Философия конфликта. Становление конфликтологии.

Раздел 2. Конфликт как социальный феномен. Объект и предмет конфликта. Типология конфликтов. Причины и функции конфликтов.

Динамика конфликта. Стадии и фазы конфликта. Предконфликтная ситуация. Открытый конфликт. Постконфликтный период.

Внутриличностные конфликты. Предупреждение и разрешение внутриличностных конфликтов. Межличностные конфликты.

Организационные конфликты. Стили поведения руководителя в конфликтной ситуации: конкуренции, сотрудничества, компромисса, уклонения, приспособления.

Межгрупповые конфликты. Политические конфликты. Этнонациональные конфликты.

Раздел 3. Управление конфликтами. Предупреждение конфликтов.

Разрешение конфликтов. Тактика избегания конфликта и силовой метод. Тактики «выигрыш-проигрыш» и «выигрыш-выигрыш». Тактика скрытых действий. Основные механизмы тактики взаимного выигрыша. Универсальные методы разрешения конфликтов.

Переговоры как способ разрешения конфликтов. Динамика и стратегии ведения переговоров. Посредничество в переговорном процессе.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.02 Деловые переговоры

1. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 ак.ч.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков, формирование общекультурных и профессиональных компетенций студентов в области деловых переговоров.

Задачи:

- изучение теоретических основ деловых переговоров;
- овладение логико-понятийным аппаратом дисциплины;
- обучение использованию инструментов деловых переговоров на практике; стратегии, тактике и технике переговоров;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков проведения переговоров (подготовительный, основной, заключительный этапы);
- развитие речевой, логической, психологической культуры делового разговора;
- изучение отечественного и зарубежного опыта проведения деловых переговоров, особенностей ведения переговоров с иностранными партнерами;

– формирование у студентов системного мышления, умений, необходимых для эффективного осуществления профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);
- готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы деловых переговоров, различные теории переговорного процесса;
- этапы проведения деловых переговоров;
- национальные особенности ведения деловых переговоров;

приемы эффективных деловых коммуникаций- современные техники и технологии проведения деловых переговоров;

- риторический инструментарий деловой речи, логические законы выступления

Уметь:

- применять различные теории переговорного процесса в практике делового общения;
- использовать отечественный и зарубежный опыт проведения деловых переговоров, проводить деловые переговоры различных видов и форм;
- создавать и поддерживать конструктивные отношения с деловыми партнерами, преодолевать барьеры в деловой коммуникации;
- планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;
- использовать знания в области проведения деловых переговоров для реализации профессиональных навыков- использовать различные техники деловых переговоров;
- моделировать ситуации деловых переговоров;
- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Владеть:

- методикой анализа психологических, этических, риторических правил корпоративной культуры делового общения;
- приемами эффективной речевой коммуникации;
- приемами эффективного взаимодействия в переговорном процессе;
- методами ведения деловых переговоров различных видов, в том числе коммерческих- приемами ведения деловых переговоров с организациями и поставщиками на стадии реализации проектирования предприятия питания малого бизнеса

2. Содержание дисциплины. Основные разделы: Теория переговорного процесса. Деловые переговоры как основная форма делового общения. Стратегия деловых переговоров. Тактика и техника деловых переговоров. Речевая и логическая культура делового разговора. Психологическая культура делового разговора. Подготовка к переговорам. Ведение и анализ деловых переговоров. Национальные особенности ведения деловых переговоров.

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

4. Изучение дисциплины заканчивается зачётом с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01 Дизайн интерьера предприятий индустрии питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 часов).

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины: знакомство обучающихся со стилями в дизайне интерьера предприятий общественного питания, с содержанием рабочей документации, необходимой для реализации дизайн проекта.

Задачи:

– раскрыть у студента способность использовать основные правовые знания в деятельности предприятий общественного питания, способность участия будущего специалиста во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

– раскрыть способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

– раскрыть способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

овладение навыками организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

– раскрыть способность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

требования ГОСТ к выполнению архитектурно-строительных чертежей; требования СанПиН, СНИП «Общественные здания» и др. к проектированию жилого и общественного пространства; последовательность, алгоритм работы над дизайн-проектом интерьера; состав рабочей документации; виды проектно-графических изображений; понятия: дизайн, архитектура, проектирование, пространство, архитектурное сооружение, типология, виды дизайна, функция, эргономика, антропометрия; объемно-планировочное решение, функциональная и технологическая схема.

Уметь:

применять эффективные способы ведения проектной работы, выполнять планы, развертки, функциональные и технологические схемы, перспективные изображения интерьера; выполнять расчеты по оборудованию и материалам, предложенным в проекте; выполнять графическую подачу проекта; выполнять пояснительную записку к проекту; подбирать техническую, справочную и нормативную литературу, свободно оперировать понятиями и категориями, системно излагать мысли; проектировать жилое или общественное пространство в соответствии с проектным заданием и требованиями нормативной литературы; формулировать обоснованные суждения и выводы.

Владеть:

методами дизайн-проектирования, технологиями поиска и работы с различного рода источниками информации; методами теоретического и творческого мышления; приемами графической подачи проекта; навыками публичной защиты проекта.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Дизайн-проект предприятий общественного питания.

Тема 1. Эскизная часть дизайн – проекта.

Тема 2. Разработка рабочего проекта.

Тема 3. Авторский надзор.

Тема 4. Декоративные решения.

Раздел 2. Основные стили в дизайне интерьера.

Тема 1. Стили в дизайне интерьера.

Тема 2. Интерьер помещений предприятий общественного питания.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.02 Фирменный стиль предприятий индустрии питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 часов).

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины: знакомство обучающихся со стилями в дизайне интерьера предприятий общественного питания, с содержанием рабочей документации, необходимой для реализации дизайн проекта.

Задачи:

– раскрыть у студента способность использовать основные правовые знания в деятельности предприятий общественного питания, способность участия будущего специалиста во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

– раскрыть способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

– раскрыть способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

овладение навыками организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

– раскрыть способность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока

1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

требования ГОСТ к выполнению архитектурно-строительных чертежей; требования СанПиН, СНиП к проектированию жилого и общественного пространства; последовательность, алгоритм работы над дизайн-проектом интерьера; состав рабочей документации; виды проектно-графических изображений; понятия: дизайн, архитектура, проектирование, пространство, архитектурное сооружение, типология, виды дизайна, функция, эргономика, антропометрия; клаузура, объемно-планировочное решение, функциональная и технологическая схема.

Уметь:

применять эффективные способы ведения проектной работы, выполнять планы, развертки, функциональные и технологические схемы, перспективные изображения интерьера; выполнять расчеты по оборудованию и материалам, предложенным в проекте; выполнять графическую подачу проекта; выполнять пояснительную записку к проекту; подбирать техническую, справочную и нормативную литературу, свободно оперировать понятиями и категориями, системно излагать мысли; проектировать жилое или общественное пространство в соответствии с проектным заданием и требованиями нормативной литературы; формулировать обоснованные суждения и выводы.

Владеть:

методами дизайн-проектирования, технологиями поиска и работы с различного рода источниками информации; методами теоретического и творческого мышления; приемами графической подачи проекта; навыками публичной защиты проекта.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Дизайн-проект предприятий общественного питания.

Тема 1. Эскизная часть дизайн – проекта.

Тема 2. Разработка рабочего проекта.

Тема 3. Авторский надзор.

Тема 4. Декоративные решения.

Раздел 2. Основные стили в дизайне интерьера.

Тема 1. Стили в дизайне интерьера.

Тема 2. Интерьер помещений предприятий общественного питания.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.01 Информационные технологии в проектной деятельности
предприятий общественного питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование системных знаний об информационных системах в проектной деятельности. Приобретение знаний в области систем автоматизированного проектирования; приобретением практических навыков в работе с системой AutoCAD.

Задачи:

- раскрыть у студента способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- раскрыть способностью владения современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору 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):

ПК2 – владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основных понятий и методов математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основ дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

Уметь: разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать

языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения.

Владеть: методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; технических и программных средств защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Конструкторская документация.

Правила оформления чертежей.

Нанесение размеров на чертежи.

Использование САПР.

Введение в AutoCAD.

Интерфейс AutoCAD.

Описание рабочего окна AutoCAD и его зон.

Отдельные элементы интерфейса AutoCAD.

Общая методика работы в AutoCAD.

Использование команд.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02 Компьютерная графика

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование системных знаний об информационных системах в проектной деятельности. Приобретение знаний в области систем автоматизированного проектирования; приобретением практических навыков в работе с системой AutoCAD.

Задачи:

- раскрыть у студента способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- раскрыть способностью владения современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору 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)*:

ПК2– владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основных понятий и методов математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основ дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

Уметь:разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения.

Владеть:методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; технических и программных средств защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Конструкторская документация.

Правила оформления чертежей.

Нанесение размеров на чертежи.

Использование САПР.

Введение в AutoCAD.

Интерфейс AutoCAD.

Описание рабочего окна AutoCAD и его зон.

Отдельные элементы интерфейса AutoCAD.

Общая методика работы в AutoCAD.

Использование команд.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (180 ак. час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения данной дисциплины является получение студентами знаний об идентификации и обнаружении фальсификации пищевых продуктов.

Задачи дисциплины сформировать профессиональные умения и навыки по идентификации и обнаружении фальсификации пищевых продуктов, ознакомиться с потребительскими свойствами, изучить способы фальсификации пищевой продукции, уметь идентифицировать видовой ассортимент продовольственного товара, оценивать качество продовольственных товаров по нормативным требованиям.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

– *профессиональные (ПК):*

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства продукции питания

- документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

- системы контроля деятельности производства, использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс

производства продукции питания

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
Владеть

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

5. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров

Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров

Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров

Тема 7. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров

Тема 8. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров

Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.05.02 Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 ак. час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения данной дисциплины является получение студентами знаний об идентификационной экспертизе подлинности пищевых продуктов.

Задачи дисциплины сформировать профессиональные умения и навыки по идентификация и обнаружении фальсификации пищевых продуктов, ознакомиться с потребительскими свойствами, изучить способы фальсификации пищевой продукции, уметь идентифицировать видовой ассортимент продовольственного товара, оценивать качество продовольственных товаров по нормативным требованиям.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

– *профессиональные (ПК):*

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, технологический процесс производства продукции питания

- документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

- системы контроля деятельности производства, использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

Уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую

документацию в условиях производства продукции питания

- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
Владеть:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

5. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров

Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров

Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров

Тема 7. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров

Тема 8. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров

Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров

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

7. Изучение дисциплины заканчивается экзаменом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.06.01 Маркетинг предприятий индустрии питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель: усвоение теоретических основ маркетинга, его целей, принципов, задач, концепций, функций, видов и комплекса, приобретение знаний и умений по выявлению, созданию и удовлетворению потребностей, разработке стратегий маркетинга предприятий индустрии питания, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления маркетинговой деятельности.

Задачи:

- усвоение основных понятий в области маркетинга предприятий индустрии питания;
- изучение содержания маркетинговой деятельности предприятия индустрии питания;
- разработка и внедрение комплекса маркетинга;
- анализ маркетинговой среды и покупательского поведения индивидуальных потребителей и потребителей-организаций;
- приобретение умений и навыков использования теоретических знаний в практических ситуациях, а также формирование необходимых для профессиональной деятельности компетенций.

Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору 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):

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства;
- методы проведения маркетинговых исследований, сбора прогнозирования маркетинговой информации;
- методы выявления и удовлетворения потребностей покупателей товаров;
- особенности поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

- методику ценообразования, продвижения товаров на рынке, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта;
- цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания;
- методы проведения маркетинговых исследований, сбора прогнозирования маркетинговой информации;
- методы выявления и удовлетворения потребностей покупателей товаров;
- методику ценообразования, продвижения товаров на рынке, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта;
- методы планирования и контроля маркетинговой деятельности
- особенности поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка;
- сущность маркетинга предприятий индустрии питания, его цели и задачи, функции и комплекс;
- методы проведения маркетинговых исследований, сбора прогнозирования маркетинговой информации;
- методы выявления и удовлетворения потребностей покупателей товаров;
- методику ценообразования, продвижения товаров на рынке, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта;
- методы планирования и контроля маркетинговой деятельности
- основы нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- сущность маркетинга, его цели и задачи, функции и комплекс;
- методы проведения маркетинговых исследований, сбора прогнозирования маркетинговой информации;
- методы выявления и удовлетворения потребностей покупателей товаров;
- особенности формирования потребностей покупателей качественных и безопасных потребительских товаров с помощью маркетинговых коммуникаций;
- методику ценообразования, продвижения товаров на рынке, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта;
- методы планирования и контроля маркетинговой деятельности

Уметь:

- анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;
- определять и прогнозировать ассортиментную политику предприятий индустрии питания;
- проводить сегментирование рынка, выбор целевых сегментов, позиционировать товары на рынке;
- выбирать каналы сбыта;

- организовывать и проводить мероприятия по продвижению и стимулированию сбыта товаров;
- оценивать конкурентоспособность фирмы и ее товаров на рынке;
- анализировать маркетинговую среду и покупательское поведение индивидуальных потребителей и потребителей- организаций;
- изучать и прогнозировать спрос потребителей
- систематизировать и обобщать информацию;
- определять и прогнозировать ассортиментную политику;
- проводить сегментирование рынка, выбор целевых сегментов, позиционировать товары на рынке;
- выбирать каналы сбыта;
- организовывать и проводить мероприятия по продвижению и стимулированию сбыта товаров;
- оценивать конкурентоспособность фирмы и ее товаров на рынке;
- анализировать маркетинговую среду и покупательское поведение индивидуальных потребителей и потребителей- организаций;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
- оценивать конкурентоспособность фирмы и ее товаров на рынке;
- использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг;
- изучать и прогнозировать спрос потребителей

Владеть:

- навыками организации маркетинговых исследований;
- навыками организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- навыкамисегментации рынка, выбора целевых сегментов, позиционирования товаров на рынке;
- организации и проведения мероприятий по продвижению и стимулированию сбыта товаров;
- анализа маркетинговой среды и покупательского поведения индивидуальных потребителей и потребителей-организаций;
- применения полученных знаний в профессиональной деятельности
- навыками организации маркетинговых исследований;
- навыками владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- навыкамисегментации рынка, выбора целевых сегментов, позиционирования товаров на рынке;
- организации и проведения мероприятий по продвижению и стимулированию сбыта товаров;
- анализа маркетинговой среды предприятий индустрии питания и покупательского поведения;
- применения полученных знаний в профессиональной деятельности
- навыками организации маркетинговых исследований;

- навыкам сегментации рынка, выбора целевых сегментов, позиционирования товаров на рынке;
- организации и проведения мероприятий по продвижению и стимулированию сбыта товаров;
- применения полученных знаний в профессиональной деятельности
- навыками использования нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- применения полученных знаний в профессиональной деятельности

4. Содержание дисциплины. Основные разделы:

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА

Тема 1. Рынок и его основные элементы.

Понятие, функции и классификация рынка. Элементы рынка и их взаимосвязь. Особенности рынка отдельных товаров. Понятие и виды потребностей. Понятие и виды спроса. Факторы, формирующие спрос на товары и услуги.

Тема 2. Маркетинг и основные концепции его развития

Возникновение и развитие маркетинга. Развитие маркетинга в России. Содержание маркетинга, его принципы, функции, виды. Комплекс маркетинга. Концепции маркетинга. Маркетинговая среда организации. Функции отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Современные тенденции развития маркетинга. Особенности маркетинговой деятельности российских предприятий. Проблемы внедрения маркетинга в деятельность кооперативных организаций. Международные и национальные маркетинговые организации.

Раздел 2. СИСТЕМА МАРКЕТИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Тема 3. Понятие и виды маркетинговых исследований.

Содержание маркетинговых исследований, необходимость их проведения. Процедура проведения маркетинговых исследований. Виды маркетинговых исследований. Система маркетинговой информации. Способы и методы сбора маркетинговой информации. Анкетные опросы. Методы анализа информации о рынке. Анализ информации по результатам продаж и принятие решений в области контроля процесса продаж. Поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка. Комплексное исследование рынка товаров и услуг. Подготовка аналитического отчета о состоянии рынка.

Тема 4. Маркетинговые исследования поведения покупателей на рынке питания и гостеприимства

Необходимость проведения маркетинговых исследований поведения покупателей. Модель покупательского поведения. Принципы изучения поведения покупателей. Факторы, влияющие на поведение покупателей на рынке питания и гостеприимства. Процесс принятия решения о покупке товаров. Процесс принятия решения о покупке новых товаров. Проективные методики исследования поведения покупателей на рынке.

Выявление и удовлетворение потребностей покупателей товаров.

Тема 5. Маркетинговые исследования конкуренции и конкурентоспособности на рынке питания и гостеприимства

Понятие и виды конкуренции. Межфирменная конкуренция на рынке питания и гостеприимства. Способы сбора информации о конкурентах. Методы ведения конкурентной борьбы. Конкурентоспособность организации. Стратегии конкурентной борьбы. Конкурентное преимущество, пути и методы его достижения.

Тема 6. Сегментирование рынка товаров и услуг индустрии питания

Понятие и необходимость сегментирования рынка товаров и услуг. Основные рекомендации по его проведению. Методы и критерии сегментирования рынка. Изучение и прогнозирование спроса потребителей. Сегментирование рынка по группам потребителей; параметрам продукции; основным конкурентам. Выбор целевого сегмента. Поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизация и обобщение информацию.

Раздел 3. КОМПЛЕКС МАРКЕТИНГА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Тема 7. Товарная политика предприятий индустрии питания

Содержание товарной политики. Товар и его коммерческие характеристики. Понятие, уровни и виды товаров. Управление ассортиментом. Планирование товарного ассортимента. Конкурентоспособность товаров. Жизненный цикл товаров и характеристика его стадий. Марка и марочная политика. Упаковка товаров. Разработка новых товаров. Позиционирование товаров на рынке.

Тема 8. Ценовая политика предприятий индустрии питания

Содержание ценовой политики. Понятие, функции цен. Виды цен, условия их применения. Ценообразующие факторы. Этапы разработки окончательной цены на товар. Методы ценообразования. Стратегии ценообразования. Виды скидок и условия их применения.

Тема 9. Система товародвижения и логистические процессы, сбытовая политика предприятий индустрии питания

Содержание, роль и значение сбытовой политики в маркетинге. Каналы распределения товаров: уровни и типы организации. Товародвижение. Торговые посредники и их классификация. Формы и методы реализации торговли. Организация оптовой и розничной торговли. Дилеры и дистрибьюторы. Электронная торговля.

Тема 10. Коммуникационная политика предприятий индустрии питания

Содержание, роль и значение коммуникационной политики. Характеристика маркетинговых коммуникаций. Элементы коммуникационной политики: характеристика их основных достоинств и недостатков. Реклама: понятие, принципы, особенности, виды, средства, эффективность. Стимулирование сбыта: понятие, цели, формы, методы и средства. Персональная продажа: понятие, особенности, методы. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и

услуг. Паблик рилейшнз и товарная пропаганда.

Раздел 4. УПРАВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОМ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Тема 11. Управление маркетингом предприятий индустрии питания

Анализ маркетинговой информации и конъюнктуры товарного рынка при организации торгово-технологических процессов. Содержание управления маркетингом. Процесс управления маркетингом, характеристика основных этапов. Ситуационный анализ. SWOT-анализ. Планирование маркетинга. Понятие, разделы плана маркетинга. Виды планов маркетинга. Стратегии развития организации.

Тема 12. Организация и контроль маркетинга предприятий индустрии питания и гостеприимства. Нормативно-правовая база в области продаж продукции производства и услуг.

Поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Организация маркетинга на предприятии индустрии питания и гостеприимства. Подходы к организационному построению службы маркетинга. Подбор специалистов по маркетингу. Организация торгово-технологических процессов и обеспечение качества и безопасности потребительских товаров. Условия эффективной работы маркетинговых служб. Распределение прав, ответственности и обязанности в системе маркетинга.

Маркетинговый контроль: понятие, цели, типы. Особенности организации и финансирования маркетингового контроля. Анализ и оценка результативности системы контроля деятельности производства.

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

6. Изучение дисциплины заканчивается: зачет с оценкой.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.02 Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)
2. Цели и задачи дисциплины: Цель: является приобретение представлений о продвижении продукции и услуг на предприятиях индустрии питания, коммуникациях в сфере торговли; формирование необходимых теоретических и прикладных знаний, практических умений и навыков по организации и управлению продвижения продукции и услуг на предприятиях индустрии питания, формирование представлений о необходимости применения интегрированного подхода к инструментам продвижения продукции и услуг на предприятиях индустрии питания.

Задачи:

- изучить основные понятия, термины и определения сфере продвижения продукции и услуг на предприятиях индустрии питания;
- дать понятие о методологии, методах, инструментари, средствах

продвижения;

- уметь оценивать эффективность продвижения и рекламы услуг на предприятиях индустрии питания;
- выявление, формирование и удовлетворение потребностей;
- разработка и внедрение комплекса интегрированных маркетинговых коммуникаций, в том числе с использованием рекламы;
- проектирование рекламы и осуществление рекламных мероприятий в торгово-технологической деятельности, выбор или разработка средств рекламы продукции для продвижения их на рынке;
- участие в разработке инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности (коммерческой, логистической, маркетинговой)

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

–профессиональные (ПК):

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуг на предприятиях индустрии питания внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг на предприятиях индустрии питания (ПК-19)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: - основы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства в области развития индустрии питания и гостеприимства;

- методы выявления и удовлетворения потребностей покупателей продукции;
- особенности поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- особенности экономического поведения организаций, сферы услуг и

товаров и специфику применения инструментов продвижения в зависимости от этих особенностей;

- специфику применяемых инструментов продвижения
 - цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуг на предприятиях индустрии питания внутри и вне предприятия питания;
 - методы выявления и удовлетворения потребностей покупателей продукции;
 - основы анализа информации по результатам продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж;
 - методику продвижения продукции на рынке питания, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта;
 - особенности поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка индустрии питания;
 - методику продвижения продукции на рынке, стратегию коммуникаций и стимулирования сбыта
- основы нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг на предприятиях индустрии питания

Уметь: - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства;

- проводить позиционирование продукции и услуг на предприятиях индустрии питания;
 - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
 - организовывать и проводить мероприятия по продвижению и стимулированию сбыта продукции
 - анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;
 - проводить сегментирование рынка, выбор целевых сегментов, позиционировать продукцию и услуги на рынке индустрии питания;
 - организовывать и проводить мероприятия по продвижению и стимулированию сбыта продукции;
 - управлять системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
 - анализировать ассортимент продаваемой продукции производства и услуг на предприятиях индустрии питания внутри и вне предприятия питания
 - систематизировать и обобщать информацию;
 - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
- Владеть: - навыками позиционирования продукции на рынке
- организации и проведения мероприятий по продвижению и стимулированию
 - сбыта продукции;
 - применения полученных знаний в профессиональной деятельности
 - навыками управления системой товародвижения и логистическими

- процессами на предприятиях питания;
- организации и проведения мероприятий по продвижению и стимулированию сбыта продукции;
 - навыками анализа ассортимента продаваемой продукции производства и услуг на предприятиях индустрии питания внутри и вне предприятия питания
 - применения полученных знаний в профессиональной деятельности
 - организации и проведения мероприятий по продвижению и стимулированию сбыта продукции;
 - применения полученных знаний в профессиональной деятельности
 - навыками использования нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг на предприятиях индустрии питания;
 - применения полученных знаний в профессиональной деятельности

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Теоретические основы продвижения продукции и услуг.

Тема 1. Роль и место продвижения продукции и услуг в маркетинговой деятельности организации

Роль позиционирования в процессе продвижения. Процесс маркетинговых коммуникаций. Классификация маркетинговых коммуникаций. Современный подход к маркетинговым коммуникациям (инструментам продвижения). Виды и типы рекламоносителей. Целевая аудитория продвижения продукции и услуг на предприятиях индустрии питания.

Тема 2. Процесс продвижения продукции и услуг на предприятиях индустрии питания

Процесс продвижения продукции и услуг на предприятиях индустрии питания. Понятие продвижения. Функции продвижения. Виды продвижения. Организация и управление процессом продвижения товаров и услуг. Правовые ограничения продвижения.

Тема 3. Особенности продвижения услуг на предприятиях индустрии питания

Услуги и их классификация. Модели маркетинга услуг и их роль в продвижении услуг. Особенности услуг на предприятиях индустрии питания. Конкурентные преимущества и ценности в сфере услуг на предприятиях индустрии питания. Наиболее эффективные инструменты продвижения в сфере услуг на предприятиях индустрии питания.

Тема 4. Социально-психологические основы продвижения товаров и услуг на предприятиях индустрии питания

Социальное влияние на оценки и способы поведения потребителей. Психология потребительской мотивации поведения покупателя в индустрии питания. Реклама как метод управления людьми. Процесс воздействия и восприятия в продвижении. Влияние цвета в рекламе. Психологические аспекты PR-работы с целевой аудиторией. Информационно-психологическое воздействие на общество.

Раздел 2. Основные инструменты продвижения товаров и услуг на предприятиях индустрии питания.

Тема 5. Стимулирование сбыта на предприятиях индустрии питания

Виды стимулирования сбыта. Характеристика стимулирования сбыта. Стратегии стимулирования торговли и их применение. Стратегии стимулирования потребителя и их применение. Планирование стимулирования сбыта. Эффективность стимулирования сбыта.

Тема 6. Сущность рекламной деятельности на предприятиях индустрии питания

Понятие и сущность рекламы. Цели и задачи рекламы. Виды рекламной деятельности. Понятие торговой рекламы. Требования современной рекламы, ее особенности и тенденции в России. История возникновения и развития рекламы. Этапы, тенденции и закономерности развития рекламы. Становление и развитие рекламы. Становление современного рекламного и PR-рынков в России и за рубежом. Правовое регулирование рекламной деятельности. Федеральный закон «О рекламе», его роль в организации и управлении рекламной деятельностью.

Тема 7. Реклама как составная часть комплекса маркетинговых коммуникаций

Классификация рекламных средств. Рекламные средства и их применение. Основные элементы средств рекламы и требования, предъявляемые к ним. Выбор рекламных средств. Реклама в прессе. Печатная реклама. Аудиовизуальная реклама. Радио- и телереклама. Рекламные сувениры. Прямая почтовая реклама. Наружная реклама. Компьютеризированная реклама. Эффективность рекламной деятельности.

Тема 8. Методы персональных продаж на предприятиях индустрии питания

Сущность и содержание метода персональных продаж. Структура процесса персональной продажи. Поиск покупателя. Список потенциальных покупателей. Создание деловых коммуникаций в личных продажах. Искусство переговоров. Этапы активной продажи. Управление процессом продажи. Презентация торгового предложения. Управление возражениями.

Тема 9. Мерчендайзинг на предприятиях индустрии питания

Понятие, задачи и цели мерчендайзинга. Процедуры мерчендайзинга. Основные правила мерчендайзинга. Внешний вид магазина. Дизайн и оформление магазина, витрин, вывески, торгового оборудования. Интерьер магазина. Планировка и зонирование торгового зала на предприятиях индустрии питания. Размещение продукции в торговом зале. Выкладка продукции. Виды выкладок. Общие правила выкладки. Эффективность системы мерчендайзинга.

Тема 10. Паблик рилейшнз как элемент продвижения

Функции, основные направления и инструменты деятельности паблик рилейшнз. PR-кампания. Формирование общественного мнения. Медиатексты: тексты для распространения в СМИ. Организация и проведение медиамероприятий. Создание имиджа фирмы. Имидж: конструирование и позиционирование. Связи с общественностью в

кризисных ситуациях. Оценка эффективности PR-деятельности.

Тема 11. Фирменный стиль на предприятиях индустрии питания. Брендинг как элемент продвижения

Составляющие и подходы к формированию фирменного стиля. Основные задачи, функции фирменного стиля. Понятие бренда. Брендинг как эффективный метод продвижения товаров на потребительском рынке. Понятие товарных знаков и требования, предъявляемые к ним. Виды товарных знаков.

Тема 12. Выставки и ярмарки как методы продвижения товаров и услуг

Цели, задачи, функции выставок и ярмарок. Классификация выставок и ярмарок. Подготовка и проведение выставки. Основные этапы подготовки фирмы к участию в выставках и ярмарках. Выставочный стенд. Структура мероприятий деловой программы выставки.

Тема 13. Продвижение посредством сети Интернет

Значение Интернет-маркетинга для современных компаний. Бизнес-модели в Интернете. Коммуникационная политика в Интернете. Сайт компании. Особенности разработки сайта. Способы привлечения внимания потребителей к сайту. Тип продвижения в сети Интернет. Ограничения Интернет-методов. Эффективность Интернет-маркетинга.

Раздел 3. Планирование и организация процесса продвижения продукции и услуг на предприятиях индустрии питания.

Тема 14. Организация и управление процессом продвижения продукции и услуг на предприятиях индустрии питания

Процесс управления продвижением и его этапы. Выбор и обоснование маркетинговых коммуникаций. Планирование продвижения. Разработка плана-программы продвижения. Бюджетирование деятельности по продвижению. Практические рекомендации по формированию стратегии продвижения.

Тема 15. Оценка эффективности продвижения продукции и услуг
Сущность и роль оценки эффективности маркетинговых коммуникаций. Показатели эффективности мероприятий по продвижению. Психологическая (коммуникационная) и экономическая эффективности.

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

6. Изучение дисциплины заканчивается зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.01 Барное дело

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины: формирование системных знаний о деятельности баров в условиях конкурентной среды; приобретение обучающимися современных знаний в области организации работы баров различных типов; приобретение практических навыков в организации

обслуживания в барах.

Задачи изучения дисциплины:

- раскрыть у студента способность готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- раскрыть способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплины по выбору.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать:

классификацию и характеристику баров; организационно – технологическую структуру баров; материально – техническую базу бара; требования к производственному и обслуживающему персоналу; характеристику и культуру потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, коктейлей и других смешанных напитков.

- Уметь:

разрабатывать производственную программу бара; разрабатывать винную карту бара и карту коктейлей; организовывать процесс обслуживания; разрабатывать карту организации труда бармена; воспроизводить рецептуру и технологию классических коктейлей.

- Владеть:

методикой разработки рецептов и технологией приготовления напитков и

коктейлей.

5. Содержание дисциплины:

Тема 1. Возникновение бара (историческая справка). Классификация и характеристика баров. Ситуация сегодняшнего дня.

Типы предприятий общественного питания. Бары класса люкс, высшей, первой категории. Специализированные бары.

Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой. Организация рабочего места бармена. Организация процесса обслуживания.

Тема 2. Формы обслуживания и роль бармена

Обслуживание приемов и банкетов. Психологические аспекты работы бара.

Правовое обеспечение деятельности бара. Сомелье. Основные стили поведения бармена: классический, фристайл, спидмиксинг. Управление баром. Требования к производственному и обслуживающему персоналу.

Тема 3. Меню и карты вин и коктейлей

Составление карты вин. Разделы меню бара. Последовательность подачи напитков. Ошибки при составлении карты вин. Минимальный ассортимент напитков бара.

Тема 4. Материально - техническая база бара

Требования к организации продовольственного снабжения. Обеспечение производства сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами.

Тема 5. Формы снабжения

Способы доставки продуктов в бары. Требования к транспорту, осуществляющему доставку. Приемка сырья и товаров. Материальная ответственность. Выручка бара. Касса. Инвентаризация. Отчетная документация. Советы бармену по финансовой деятельности.

Тема 6. Виноградарство и виноделие

Историческая справка. Виноград и окружающая среда. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства.

Тема 7. Виноградные вина

Классификация. Особенности. Производства и библиотека вин. Шампанское и игристые вина. Декантация вин. Экспертиза вин.

Тема 8. Подача вина и напитков

Подача вина и напитков в ресторане. Умение пить вино. Дегустация. Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков. Характеристика и культура потребления коктейлей и других смешанных напитков. Характеристика и культура потребления горячих напитков.

Тема 9. Смешанные напитки.

Алкогольные напитки (базовые): коньяк и бренди, водка, виски, джин, ом, бальзамы, битеры, ликеры и кремы, пиво. Смешанные напитки: наливки, настойки и десертные напитки, пунши, глинтвейны, гроги, ретафии, текила, боули, напитки на основе вина, напитки на основе аперитивов, напитки на основе ликеров. Коктейли. Историческая справка. Рецептура и способы приготовления коктейлей. Технологические карты коктейлей. Аперитивы.

Дижестивы и десертные коктейли. Хайболы и кулеры. Тонизирующие и прохладительные напитки. Оформление и подача коктейлей. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки.

Тема 10. Аперитивы и дижестивы. Абсент. Шампанское. Вермут. Водка.

Пиво. Херес. Портвейн. Виски. Коньяк (арманьяк). Джин. Ликеры. Бальзамы. Крепленные вина. Граппа. Кальвадос. Бренди.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.01 Барное дело

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины: формирование системных знаний о деятельности баров в условиях конкурентной среды; приобретение обучающимися современных знаний в области организации работы баров различных типов; приобретение практических навыков в организации обслуживания в барах.

Задачи изучения дисциплины:

– раскрыть у студента способность готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

– раскрыть способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

– владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

– готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

Учебная дисциплина относится к вариативной части дисциплины по выбору.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять

технологический процесс производства продукции питания;

ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать:

классификацию и характеристику баров; организационно – технологическую структуру баров; материально – техническую базу бара; требования к производственному и обслуживающему персоналу; характеристику и культуру потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, коктейлей и других смешанных напитков.

- Уметь:

разрабатывать производственную программу бара; разрабатывать винную карту бара и карту коктейлей; организовывать процесс обслуживания; разрабатывать карту организации труда бармена; воспроизводить рецептуру и технологию классических коктейлей.

- Владеть:

методикой разработки рецептур и технологией приготовления напитков и коктейлей.

5. Содержание дисциплины:

Тема 1. Возникновение бара (историческая справка). Классификация и характеристика баров. Ситуация сегодняшнего дня.

Типы предприятий общественного питания. Бары класса люкс, высшей, первой категории. Специализированные бары.

Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой. Организация рабочего места бармена. Организация процесса обслуживания.

Тема 2. Формы обслуживания и роль бармена

Обслуживание приемов и банкетов. Психологические аспекты работы бара.

Правовое обеспечение деятельности бара. Сомелье. Основные стили поведения бармена: классический, фристайл, спидмиксинг. Управление баром. Требования к производственному и обслуживающему персоналу.

Тема 3. Меню и карты вин и коктейлей

Составление карты вин. Разделы меню бара. Последовательность подачи напитков. Ошибки при составлении карты вин. Минимальный ассортимент напитков бара.

Тема 4. Материально - техническая база бара

Требования к организации продовольственного снабжения. Обеспечение производства сырьем, полуфабрикатами, материально- техническими средствами.

Тема 5. Формы снабжения

Способы доставки продуктов в бары. Требования к транспорту, осуществляющему доставку. Приемка сырья и товаров. Материальная ответственность. Выручка бара. Касса. Инвентаризация. Отчетная документация. Советы бармену по финансовой деятельности.

Тема 6. Виноградарство и виноделие

Историческая справка. Виноград и окружающая среда. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства.

Тема 7. Виноградные вина

Классификация. Особенности. Производства и библиотека вин. Шампанское и игристые вина. Декантация вин. Экспертиза вин.

Тема 8. Подача вина и напитков

Подача вина и напитков в ресторане. Умение пить вино. Дегустация. Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков. Характеристика и культура потребления коктейлей и других смешанных напитков. Характеристика и культура потребления горячих напитков.

Тема 9. Смешанные напитки.

Алкогольные напитки (базовые): коньяк и бренди, водка, виски, джин, ом, бальзамы, битеры, ликеры и кремы, пиво. Смешанные напитки: наливки, настойки и десертные напитки, пунши, глинтвейны, гроги, ретафии, текила, боули, напитки на основе вина, напитки на основе аперитивов, напитки на основе ликеров. Коктейли. Историческая справка. Рецепттура и способы приготовления коктейлей. Технологические карты коктейлей. Аперитивы. Дижестивы и десертные коктейли. Хайболы и кулеры. Тонизирующие и прохладительные напитки. Оформление и подача коктейлей. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки.

Тема 10. Аперитивы и дижестивы. Абсент. Шампанское. Вермут. Водка.

Пиво. Херес. Портвейн. Виски. Коньяк (арманьяк). Джин. Ликеры. Бальзамы. Крепленые вина. Граппа. Кальвадос. Бренди.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.02 Напитки в культуре народов мира

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

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины: формирование системных знаний о деятельности баров в условиях конкурентной среды; приобретение обучающимися современных знаний в области организации работы баров различных типов; приобретение практических навыков в организации обслуживания в барах.

Задачи изучения дисциплины:

- раскрыть у студента способность готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- раскрыть способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,

полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

– владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

– готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Место дисциплины в структуре ООП: дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

классификацию и характеристику баров; организационно – технологическую структуру баров; материально – техническую базу бара; требования к производственному и обслуживающему персоналу; характеристику и культуру потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков, коктейлей и других смешанных напитков.

Уметь:

разрабатывать производственную программу бара; разрабатывать винную карту бара и карту коктейлей; организовывать процесс обслуживания; разрабатывать карту организации труда бармена; воспроизводить рецептуру и технологию классических коктейлей.

Владеть:

методикой разработки рецептов и технологией приготовления напитков и коктейлей.

5. Содержание дисциплины:

Тема 1. Возникновение бара (историческая справка). Классификация и характеристика баров. Ситуация сегодняшнего дня.

Типы предприятий общественного питания. Бары класса люкс, высшей, первой категории. Специализированные бары.

Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой. Организация рабочего места бармена. Организация процесса обслуживания.

Тема 2. Формы обслуживания и роль бармена

Обслуживание приемов и банкетов. Психологические аспекты работы бара. Правовое обеспечение деятельности бара. Сомелье. Основные стили поведения бармена: классический, фристайл, спидмиксинг. Управление баром. Требования к производственному и обслуживающему персоналу.

Тема 3. Меню и карты вин и коктейлей

Составление карты вин. Разделы меню бара. Последовательность подачи напитков. Ошибки при составлении карты вин. Минимальный ассортимент напитков бара.

Тема 4. Материально - техническая база бара

Требования к организации продовольственного снабжения. Обеспечение производства сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами.

Тема 5. Формы снабжения

Способы доставки продуктов в бары. Требования к транспорту, осуществляющему доставку. Приемка сырья и товаров. Материальная ответственность. Выручка бара. Касса. Инвентаризация. Отчетная документация. Советы бармену по финансовой деятельности.

Тема 6. Виноградарство и виноделие

Историческая справка. Виноград и окружающая среда. Ампелография: сорта винограда, технологические свойства.

Тема 7. Виноградные вина

Классификация. Особенности. Производства и библиотека вин. Шампанское и игристые вина. Декантация вин. Экспертиза вин.

Тема 8. Подача вина и напитков

Подача вина и напитков в ресторане. Умение пить вино. Дегустация. Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков. Характеристика и культура потребления коктейлей и других смешанных напитков. Характеристика и культура потребления горячих напитков.

Тема 9. Смешанные напитки.

Алкогольные напитки (базовые): коньяк и бренди, водка, виски, джин, ом, бальзамы, битеры, ликеры и кремы, пиво. Смешанные напитки: наливки, настойки и десертные напитки, пунши, глинтвейны, гроги, ретафии, текила, боули, напитки на основе вина, напитки на основе аперитивов, напитки на основе ликеров. Коктейли. Историческая справка. Рецепттура и способы приготовления коктейлей. Технологические карты коктейлей. Аперитивы. Дижестивы и десертные коктейли. Хайболы и кулеры. Тонизирующие и прохладительные напитки. Оформление и подача коктейлей. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки.

Тема 10. Аперитивы и дижестивы. Абсент. Шампанское. Вермут. Водка.

Пиво. Херес. Портвейн. Виски. Коньяк (арманьяк). Джин. Ликеры. Бальзамы. Крепленые вина. Граппа. Кальвадос. Бренди.

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

7 Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.07 Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 час.

2. Цели и задачи дисциплины:

Целью дисциплины «Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирования мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладения системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- приобретения личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту.
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к обязательным дисциплинам по выбору основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

-способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

Уметь: использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Практический. Легкая атлетика.

Раздел 2. Практический. Волейбол.

Раздел 3. Практический. Баскетбол.

6. Виды учебной работы: практические занятия, самостоятельная работа.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.В.01 Теория и практика кооперации

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

2. Цель и задачи дисциплины.

Основная цель курса – в соответствии с направлениями подготовки целью освоения дисциплины является формирование у выпускников способности, использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3), навыков научного понимания гуманистической сущности кооперации, связанного с теоретическим осмыслением мирового и отечественного кооперативного опыта, и пониманием того, что нравственные основы их профессиональных компетенций, усвоенные в контексте теории и практики кооперации, могут служить важным условием их жизненного успеха.

Задачи изучения дисциплины предусматривают:

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

3. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина «Теория и практика кооперации» представляет собой факультативную учебную дисциплину основной профессиональной образовательной программы направления.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: предмет, методы и основные понятия дисциплины, сущность и природу кооперации, кооперативные ценности и принципы, закономерности развития кооперативных форм организации труда, научную классификацию кооперативов, виды кооперативов и их характеристики, основные кооперативные идеи и концепций, историю создания, этапы развития и современную практику Международного кооперативного альянса, вклад российской кооперации в развитие международного кооперативного движения, современные проблемы и основные тенденции в развитии международного кооперативного движения, организационно-уставные, экономические и социальные основы деятельности кооперативных организаций, особенности возникновения, развития и современной практики кооперативного движения в странах Европы, Америки, Азии и Африки, эволюцию отечественного кооперативного движения и современных тенденции его развития, организационную структуру потребительской кооперации Российской Федерации, её значения для экономики страны, проблемы и перспективы ее развития, законодательные основы деятельности кооперативных организаций Российской Федерации;

уметь: на конкретных примерах объяснять философию кооперации, её историческое предназначение и преимущества для членов кооперативов, населения, органов государственной власти и общества в целом, применять исторический опыт развития кооперативного движения в современных условиях, определять перспективы развития старых и появления новых отраслей кооперации, отличать подлинные кооперативные общества от псевдокооперативов;

владеть: навыками осмысления исторических процессов развития кооперативного движения, навыками системного анализа и научной интерпретации социальных фактов, характеризующих кооперативную практику, применения полученных знаний в профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины.

Основные разделы:

Раздел I. Методологические основы курса «Теория и практика кооперации».

Раздел II. Сущность и особенности кооперации как общественно-хозяйственной формы предпринимательства.

Раздел III. Возникновение и развитие кооперативных теорий.

Раздел IV. Исторический опыт развития и современное мировое кооперативное движение.

Раздел V. Кооперативная практика в современной России.

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.В.02 Сельскохозяйственная кооперация

1. Общая трудоёмкость дисциплины составляет: 2 ЗЕТ (72 ак.час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - усвоение системных знаний по вопросам развития сельскохозяйственной кооперации и приоритетным направлениям проводимых реформ в аграрном секторе экономики.

Задачи:

- освоить теорию кооперации в агропромышленной сфере экономики;
- изучить теоретические основы и современные направления развития сельскохозяйственной кооперации;
- ознакомиться с правовой основой развития процессов кооперации в сельском хозяйстве;
- изучить основные формы кооперирования в аграрной сфере и их особенности;
- уметь предвидеть основные тенденции в развитии кооперации в аграрной сфере России и зарубежных стран;
- научиться применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм кооперирования.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина относится к факультативным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы

4. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

общекультурные (ОК):

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правовые основы кооперативных структур, особенности их создания и деятельности;
- цели и задачи сельскохозяйственной кооперации, необходимость управления в деятельности человека, самоорганизации и самообразования;

- основные этапы развития сельскохозяйственной кооперации, принципы и порядок создания сельскохозяйственных кооперативов

Уметь:

- отличать кооперативные организации от организации других организационно-правовых форм;
- применять на практике основные принципы кооперации;
- определять эффективность деятельности сельскохозяйственных кооперативов

Владеть:

- навыками использования основ правовых знаний в различных сферах деятельности сельскохозяйственных кооперативов;
- способностью к самоорганизации и самообразованию как важнейших составляющих управления сельскохозяйственными кооперативами;
- навыками использования современных технологий, влияющих на индивидуальное и групповое поведение в сфере сельскохозяйственного производства.

5. Содержание дисциплины.

Основные разделы: Особенности сельскохозяйственного производства как отрасли экономики. Современное состояние развития сельского хозяйства. История развития сельскохозяйственной кооперации в России. Законодательная база по сельскохозяйственной кооперации. Сельскохозяйственные кооперативы. Агропромышленная интеграция и межхозяйственная кооперация: сущность и факторы развития. Кооперативные объединения и союзы. Сельскохозяйственная кооперация в зарубежных странах

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

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.