

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
«28» 05 2020 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ И ПРОГРАММ ПРАКТИК

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(Код и наименование направление подготовки/специальности)

Профиль подготовки

Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

МАХАЧКАЛА, 2020

История. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические – 34), самостоятельная работа – 40 и контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Формирование у студентов целостной системы знаний об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней на основе принципов объективности и историзма, воспитание у будущих бакалавров патриотического отношения к прошлому своей Родины.

Задачи дисциплины: понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в т.ч. и защите национальных интересов России; изучение движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества; воспитание нравственности, морали, толерантности; изучение многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса; овладение навыками исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ОК-6 - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: формы и методы научного анализа изучаемых проблем; рекомендуемую для изучения основную и дополнительную литературу, а также документальные источники; основные понятия, противоречия и закономерности исторической науки, тенденции развития мирового исторического процесса; важнейшие вехи исторического развития Отечества, основные современные концепции и направления; основные особенности исторического развития России в IX – начале XXI в., ее место в мировой цивилизации; основные факты и явления, характеризующие историческое развитие России.

уметь: определять своеобразие содержания и форм социально-исторических процессов; критически переосмысливать накопленный научный и профессиональный опыт, адаптироваться к изменению социокультурных и социальных условий деятельности; анализировать сущность концепций и методологических принципов исторической науки; работать с исторической литературой, участвовать в дискуссии, подготовить доклад, реферат, научное сообщение, оппонировать, рецензировать, участвовать в публичном выступлении.

владеть: системой знаний об историческом развитии России в IX – начале XXI в., способах логического и образного освещения материала курса; историческими понятиями и терминами.

Философия. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические – 34), самостоятельная работа – 40 и контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Овладение учащимися системой философских знаний, необходимых для формирования философской культуры, понимания места и роли человека в социальных процессах и явлениях; приобретение умения использовать методологические положения философии в своей теоретической и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: изучить достижения мировой и отечественной философской мысли; рассмотреть взгляды классиков философии на проблемы бытия человека в мире; познакомиться с методологическими основами философии; сформировать концептуальный стиль мышления; познакомиться с критическим осмыслением тенденций современного социокультурного развития.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ОК-6 - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: предмет философии; основные философские принципы, законы, категории, их содержание и взаимосвязи; мировоззренческие и методологические основы концептуального мышления; роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности; способы использования культуры мышления для анализа социокультурных и профессиональных проблем, а также владеть методологией их решения.

уметь: ориентироваться в системе философского знания как целостного представления об основах мироздания и перспективах развития планетарного социума; понимать характерные особенности историко-философского и современного развития философии; использовать полученные знания для дальнейшего изучения культуры в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации; использовать культуру мышления для анализа социокультурных и профессиональных проблем, а также использовать методологию их решения; критически воспринимать и оценивать информацию, касающуюся разнообразного круга философских тем и проблем, логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения.

владеть: навыками философского анализа различных типов мировоззрения; навыками использования философских методов для анализа тенденций развития общества; навыками интегрирования

профессионального и философского знания; приемами ведения дискуссии, полемики, диалога; приемами критического восприятия и оценки информации, касающейся разнообразного круга философских тем и проблем, умением логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения.

Иностранный язык. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.03. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час., аудиторная нагрузка 100 часов (лекции – 0, практические - 100), самостоятельная работа - 80 и контроль – 36 час., зачет, экзамен.

Цель дисциплины. Формирование и развитие коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой и достаточной, для решения студентами коммуникативно-практических задач в изучаемых ситуациях бытового, научного, делового общения. Развитие способностей и качеств, необходимых для коммуникативного и социокультурного саморазвития личности обучаемого. Формирование компетенций, направленных на овладение навыками разговорного и письменного иностранного языка в сфере межкультурной коммуникации и в профессиональной деятельности, используя основные средства информационных технологий

Задачи дисциплины: формирование коммуникативных компетенций говорения, письма, чтения, аудирования.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: лексический минимум общего и терминологического характера; особенности международного речевого/делового этикета в различных ситуациях общения.

уметь: вести беседу на иностранном языке, связанную с предстоящей профессиональной деятельностью и повседневной жизнью; читать со словарем и понимать зарубежные первоисточники по своей специальности и извлекать из них необходимые сведения; оформлять извлечённую информацию в удобную для пользования форму в виде аннотаций, переводов, рефератов и т.п.; делать научное сообщение, доклад, презентацию.

владеть: навыками разговорно-бытовой речи (нормативным произношением и ритмом речи, применять их для беседы на бытовые темы); навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики различного вида рассуждений; базовой грамматикой и основными грамматическими явлениями; всеми видами чтения (просмотрового, ознакомительного, изучающего, поискового); основными навыками письма, необходимыми для подготовки тезисов, аннотаций, рефератов и навыками письменного аргументированного

изложения собственной точки зрения; навыками практического восприятия информации.

Информатика. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.04. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Формирование компетенций, направленных на создание у студентов целостного представления об информации, информационных процессах, информационных системах и технологиях обработки данных; о роли информатики и месте информатики в современном обществе; раскрытие возможностей информационного подхода при решении профессиональных задач; формирование базового уровня владения стандартными технологиями обработки и анализа данных в своей предметной области, работы с автоматизированными информационными системами, ведения и хранения баз данных, определенного уровня культуры в информационной деятельности; развитие навыков использования информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: изучение основных понятий информатизации, изучение информационных технологий, способов поиска и анализа информации; знакомство с устройством компьютера; практическое освоение программных средств обработки информации; знакомство с теоретическими основами применения ЭВМ и изучаемых программных продуктов для данного направления; знакомство с передовыми информационными технологиями в сфере управления; ознакомление с прикладными офисными программами, применяемыми в управленческой деятельности; ознакомление с моделями построения информационных баз данных.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК–1 -способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные понятия информатики; назначение основных и дополнительных устройств персонального компьютера: назначение и возможности основных видов программного обеспечения ЭВМ (операционных систем, текстовых и графических редакторов, справочных систем, пакетов прикладных программ); основные понятия информационной безопасности; принципы работы глобальной компьютерной сети и электронной почты.

уметь: пользоваться текстовым редактором MS Word; пользоваться графическим редактором.

владеть: применениями программ офисного назначения; создания составных документов; работы в операционной системе Windows.

Экономика. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.05. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические – 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Освоение компетенций, необходимых для подготовки технологических кадров, владеющих экономическим мышлением, способных к анализу экономических проблем на микро- и макроуровне и использованию экономической информации в профессиональной деятельности и хозяйственной практике, ориентированных на рациональное использование ресурсов страны.

Задачи дисциплины: овладеть экономической терминологией, уметь применять её в профессиональной деятельности; освоить основные экономические законы для понимания взаимосвязи экономических процессов и явлений; изучить методы экономического анализа для использования их в хозяйственной практике; приобрести навыки экономического прогнозирования на основе выявления тенденций в социально-экономических процессах для принятия обоснованных экономических решений.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОК-3- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы экономики (предмет, методы и функции экономической науки); сведения о представителях мировой и отечественной экономической мысли, ведущих современных течениях экономической мысли; основное экономическое противоречие и основные экономические вопросы; основы микро- и макроэкономики; особенности формирования микроэкономического равновесия на различных рынках; особенности формирования и общего и частичного макроэкономического равновесия; теорию и историю экономических циклов, влияние цикличности на экономические параметры жизни людей.

уметь: осуществлять поиск, сбор, хранение и обработку экономической информации для подготовки экономических решений в своей профессиональной деятельности, обеспечивающих повышение её эффективности, выявлять социально-экономические тенденции для разработки стратегии и тактики своей экономической и профессиональной деятельности; в условиях развития экономической науки и изменяющейся социальной практики переоценивать имеющиеся знания и приобретать новые экономические знания; правильно оценивать влияние экономической политики на экономические возможности и перспективы.

владеть: современным экономическим мышлением, позволяющим принимать оптимальные решения; комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа экономической информации; навыками экономического анализа для решения задач в профессиональной практике;

навыками проведения экономической экспертизы по вопросам профессиональной практики.

Правоведение. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б. 06. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Овладение студентами знаниями в правовой сфере, выработке позитивного отношения к праву как социальной ценности, в изучении права как социальной реальности, в основании которой лежат идеи гуманизма.

Задачи дисциплины: знать основной понятийно-категориальный аппарат и ключевые положения общей теории государства и права; изучить основы конституционного (государственного) права, особенно в части основ конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина; изучить общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы: административного, финансового, гражданского, семейного, трудового права, а также правовых основ защиты государственной тайны; приобрести начальные практические навыки работы с законами и иными нормативными правовыми актами (т.е. поиск необходимых нормативных актов, соответствующих норм и т.д.).

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: фундаментальные правовые понятия и категории, основные положения наиболее важных законов и подзаконных нормативно-правовых актов, регулирующих отношения, составляющие предмет основных материальных отраслей российского права.

уметь: применять знания, полученные при изучении дисциплины, на практике, в частности, анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в юридической литературе, решать задачи по основным материально-правовым отраслям. Иметь навыки всестороннего и тщательного анализа норм действующих законов и подзаконных нормативно-правовых актов, а также конкретных жизненных ситуаций, требующих применения содержащихся в указанных нормативно-правовых актах правовых норм.

владеть: знаниями по изучаемой дисциплине в объеме, необходимом для специалиста с высшим образованием неюридического профиля для совершения юридически значимых действий, как в публично-правовой, так и в частноправовой сфере в соответствии с законом и подзаконными нормативно-правовыми актами.

Безопасность жизнедеятельности. Дисциплина относится к Блоку Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.07. Общая трудоемкость дисциплины

составляет 3 з.е., 108 часов, аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Приобретение знаний, умений и навыков для идентификации опасностей и оценки рисков в сфере своей профессиональной деятельности для последующей защиты от опасностей и минимизации неблагоприятных воздействий на основе сопоставления затрат с выгодами.

Задачи дисциплины: освоение теоретических знаний и практических навыков для обеспечения безопасности технологических процессов и производств и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности; формирование способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; основные методы организации защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда при производстве продукции питания.

уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; организовывать защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда при производстве продукции питания; обучать и инструктировать работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в ЧС; осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении ЧС на объектах жизнеобеспечения предприятия.

владеть: основными методами организации защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда; 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; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; способами и методами оказания первой доврачебной помощи; методами противохимической, противорадиационной, противобактериальной защиты персонала при возникновении соответствующих ЧС.

Русский язык и культура речи. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.08. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 0, практические -50), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины: формирование и развитие у студентов языковой, коммуникативной (речевой) и общекультурной компетенции.

Задачи дисциплины: дать студентам необходимые знания о русском языке, его ресурсах, структуре, формах реализации; познакомить студентов с основами культуры речи, с различными формами литературного языка, его вариантами; создать представление о речи как инструменте эффективного общения, сформировать навыки делового общения; познакомить студентов с нормами литературного языка, закрепить навыки правильной устной и письменной речи.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные понятия и категории русского языка и культуры речи; закономерности функционирования языковых единиц в речи; основные требования, предъявляемые к носителям русского языка при построении устного и письменного высказывания; особенности устной и письменной речи в сфере делового общения; основы логики; этапы подготовки и правила построения публичного выступления.

уметь: анализировать, обобщать, критически воспринимать текстовую информацию в учебно-профессиональной, научной и официально-деловой сферах общения; ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывая коммуникативные цели участников общения; адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; создавать и редактировать тексты профессионального и официально-делового назначения в соответствии с нормами современного русского языка и стандартами оформления деловой документации; составлять аннотации, писать конспекты и рефераты; логически верно, аргументировано, ясно и точно строить деловую, научную, публицистическую речь; быть готовым к работе в коллективе и уметь кооперироваться с коллегами; пользоваться электронным каталогом удалённого доступа при поиске информации для выполнения рефератов, контрольных работ, подготовки докладов, сообщений.

владеть: навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении; подготовки и произнесения устных сообщений; применения устной и письменной речи; использования компьютера как средства управления информацией.

Физическая культура и спорт. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.09. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 часа, аудиторная нагрузка 34 часов (лекции – 34, практические - 0), самостоятельная работа – 38, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: 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; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение 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 и спорте; приобретение 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.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

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

выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений ритмической, аэробной и атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой, использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях; в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни.

владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социальной и профессиональной деятельности.

Математика. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.10. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 час., экзамен.

Цели дисциплины. Приобретение твердых навыков решения математических задач, математического моделирования, освоение методологии математического мышления.

Задачи дисциплины: формирование логического мышления, навыков математического исследования прикладных вопросов; самостоятельной постановки математических задач и анализа разработанных моделей; поиска оптимальных решений актуальных практических задач; самостоятельного изучения литературы по математике.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные формулы, определения, формулировки теорем высшей математики; правила корректной постановки математических задач и проверки адекватности их решения.

Уметь: разрабатывать математические модели, связанных с исследованием прикладных задач; самостоятельно изучать учебную литературу по математике; анализировать полученные результаты, на их основе вырабатывать практические рекомендации.

Владеть: методами разработки математической модели, связанных с исследованием прикладных задач; способами анализа полученных результатов, на их основе вырабатывать практические рекомендации.

Химия. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.11. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 72 часов (лекции – 36, лабораторные - 24, практические - 12), самостоятельная работа – 36, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Получение базовых химических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров.

Задачи дисциплины: изучение основных разделов дисциплины - периодическая система элементов и строение атомов; химическая связь и механизмы ее образования; растворы, общая характеристика, виды концентрации; растворы электролитов, сильные и слабые электролиты, равновесие в растворах электролитов, электролитическая диссоциация воды; гидролиз солей; комплексные соединения; окислительно-восстановительные реакции, условия их протекания, методы составления уравнений.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-24- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: фундаментальные разделы неорганической химии; химические элементы и их соединения с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья.

уметь: использовать физические и химические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций, использовать базовые знания в области неорганической химии для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.

владеть: методами определения концентраций в растворах, методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области неорганической химии.

Физика. Дисциплина относится к Блоку 1 базовой части Б1.Б.12. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 52 часов (лекции –16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Основные цели преподавания дисциплины «Физика» таковы: ознакомление студентов с современной физической картиной мира; приобретение навыков экспериментального исследования физических явлений и процессов; изучение теоретических методов анализа физических явлений; обучение грамотному применению положений фундаментальной физики к научному анализу ситуаций, с которыми

бакалавру придётся сталкиваться при создании новой техники и технологий, а также выработки у студентов основ естественнонаучного мировоззрения и ознакомления с историей развития физики и основных её открытий. В результате изучения физики у студентов должно сложиться обобщенное научное представление о природе - физическая картина мира. С другой стороны, она является теоретической базой, без которой невозможна успешная деятельность в профессиональной области знаний. Обоснование ведущей роли физики, ее места и значение среди естественных наук и в развитии техники. Формирование у студентов творческого мышления.

Задачи дисциплины: изучение законов окружающего мира в их взаимосвязи; овладение фундаментальными принципами и методами решения научно-технических задач; формирование навыков по применению положений фундаментальной физики к грамотному научному анализу ситуаций, с которыми бакалавру приходится сталкиваться при создании новой техники и новых технологий; освоение основных физических теорий, позволяющих описать явления в природе, и пределов применимости этих теорий для решения современных и перспективных технологических задач; формирование у студентов основ естественнонаучной картины мира; ознакомление студентов с историей и логикой развития физики и основных её открытий.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные физические явления и основные законы физики; границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях; основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения; фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки; назначение и принципы действия важнейших физических приборов.

уметь: объяснить основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты позиций фундаментальных физических взаимодействий; указать, какие законы описывают данное явление или эффект; истолковывать смысл физических величин и понятий; записывать уравнения для физических величин в системе СИ; работать с приборами и оборудованием современной физической лаборатории; использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных; использовать методы адекватного физического и математического моделирования, а также применять методы физико-математического анализа к решению конкретных естественнонаучных и технических проблем.

владеть: навыками использования основных общефизических законов и принципов в важнейших практических приложениях и, в первую очередь, в

области инфокоммуникационных технологий; применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач; правильной эксплуатации основных приборов и оборудования современной физической лаборатории; обработки и интерпретирования результатов эксперимента; использования методов физического моделирования в производственной практике.

Экология. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.13. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции –16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Формирование у студентов системы знаний об основных понятиях и законах экологии и их применения в решении проблем природопользования и охраны окружающей среды.

Задачи дисциплины: изучить общие закономерности функционирования биологических систем на разных уровнях организации жизни; изучить механизмы воздействия организмов с окружающей средой и их закономерности действия экологических факторов; сформировать у студентов понимание необходимости решения задач рационального природопользования, оценки состояния окружающей природной среды и планирования мероприятий по ее охране.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные закономерности функционирования биосферы и человека, и экологические принципы рационального использования природных ресурсов.

уметь: выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду.

владеть: методами выбора рационального способа воздействия на окружающую среду.

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.14. Общая

трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 62 часов (лекции –30, практические - 32), самостоятельная работа – 46, контроль – зачет.

Цель дисциплины: освоение студентами теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, оказывающими влияние на безопасность продукции.

Задачи дисциплины: формировать у студентов целостное представление об организации работ по разработке и внедрению системы анализа рисков на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности; развить умения по анализу рисков и управлению опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; выработать навыки разработки, проектирования и внедрения в реализации мероприятий по повышению эффективности, а так же системы менеджмента безопасности пищевой промышленности при её производстве.

Дисциплина направлена на формирование 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.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: волевые качества личности, пути повышения своей квалификации, методы самосовершенствования; гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания; основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним.

уметь: применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции, анализировать и обобщать полученные результаты, самостоятельно расширять и углублять знания, стремиться к саморазвитию; проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции предприятий общественного питания; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы.

владеть: приемами развития памяти, мышления, анализа и обобщения информации, навыками профессионального мышления, развитой мотивацией к саморазвитию с целью повышения квалификации и профессионального мастерства, навыками выражения своих мыслей и мнений в межличностном и деловом общении, навыками эффективного взаимодействия в сложных ситуациях человеческих отношений; навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах пищеблока.

Пищевая биотехнология. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.15. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции –16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Изучение традиционных биотехнологических процессов, используемых в различных областях пищевой промышленности, их роль в формировании потребительских свойств продовольственных товаров; современные достижения пищевой биотехнологии и основные направления ее развития.

Задачи дисциплины: изучение новых и перспективных технологий производства продуктов питания с применением научных достижений в области биотехнологии; основ управления биотехнологическими процессами производства пищевых продуктов питания на предприятиях; основ организации эффективной системы контроля и качества сырья, готовой продукции и биотехнологического процесса производства; требований к качеству готовой продукции пищевой биотехнологии, установленных в отечественных и международных стандартах; объектов и методов исследований в пищевой биотехнологии; методов исследований в микробной биотехнологии, инженерной энзимологии, генной и клеточной инженерии; применения достижений пищевой биотехнологии в производстве пищевых продуктов.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-6 - Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,

технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности; основные биотехнологические способы получения полезных для человека продуктов; основные закономерности роста и метаболизма микроорганизмов; технологию получения и направления использования в пищевой промышленности продуктов на основе биомассы микроорганизмов и микробных метаболитов.

уметь: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств; использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных, касающихся подбора, характеристики и совершенствования объектов биотехнологии, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания; самостоятельно выбирать технические средства, рациональную схему производства заданного продукта; эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию.

владеть: основными понятиями пищевой биотехнологии, генетической и клеточной инженерии, инженерной энзимологии, необходимыми для осмысления биотехнологического производства; методами экологического обеспечения производства и защиты окружающей среды; оценивать перспективность процесса (технологии) с позиции экологической безопасности и эффективности. Выступать с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях.

Физико-химические свойства и методы контроля качества.

Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.16. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции –34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36, экзамен.

Цель дисциплины. Подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений. Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин - методы исследования свойств сырья и готовой продукции; безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; метрология, стандартизация, сертификация; физиология питания; санитария и гигиена питания; контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Задачи дисциплины: основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; уметь использовать технические

средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; уметь проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; систематизировать и обобщать информацию о сырье, анализировать сырье по строению и химическому составу, физико-химическим свойствам; применять методы его классификации

Дисциплина направлена 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

ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы качественного анализа (макро-, полумикро-, микро-, ультрамикрометоды); условия выполнения качественных реакций; законы: закон действия масс, закон эквивалентности, основной закон светопоглощения; уравнение Ильковича, уравнение Нернста; сущность буферного действия; формулы для расчета рН различных растворов; основы теории электрической диссоциации сильных и слабых электролитов; способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты; основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения; метрологические характеристики методов анализа

уметь: анализировать смеси катионов и анионов; готовить стандартные растворы; планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.

владеть: способами пробоподготовки анализируемого объекта (растворение, химическая обработка, сплавление, окисление-восстановление и т.п.); основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, люминесценция, вольтамперометрия, хроматография); навыками работы на приборах для инструментального анализа.

Прикладная механика. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.17. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Изучение методов исследования и расчета кинематических и динамических характеристик основных видов механизмов, методов расчета на прочность и жесткость типовых элементов различных конструкций. Формирование у студентов знаний основ теории, расчета, конструирования типовых элементов различных механизмов и машин.

Задачи дисциплины: формирование устойчивых навыков по компетентностному применению фундаментальных положений технической механики при изучении дисциплин профессионального цикла и научном анализе ситуаций, с которыми выпускнику приходится сталкиваться в профессиональной и общекультурной деятельности; освоение методов теоретической механики, теории механизмов и машин, сопротивления материалов, деталей машин и основ конструирования при решении практических задач; дать сведения по методам схемного, кинематического и силового анализа и синтеза механизмов; научить основным методам анализа и синтеза исполнительных механизмов, методам расчета деталей машин по критериям работоспособности и надежности; методам расчета надежности и работоспособности основных видов механизмов.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные этапы проектирования узлов и механизмов рабочих машин; перечислять методы проведения технических расчетов; характеризовать параметры, определяющие надежность деталей машин; называть составляющие элементы машин и механизмов; различать виды механических передач; называть критерии работоспособности деталей машин общего назначения; называть параметры, определяющие усталостную прочность деталей машин; выбирать методики для расчета деталей машин; знать основные требования ЕСКД.

уметь: составлять расчетные схемы нагруженных деталей; проводить расчетную оценку деталей на прочность и жесткость в условиях эксплуатации; выполнять расчеты деталей на усталостную прочность; проводить кинематические расчеты механизмов; использовать нормативную документацию при проектировании деталей машин; конструировать детали и узлы механизмов рабочих машин; разрабатывать проектно-техническую документацию; презентовать разработанный проект.

владеть: рациональными приемами поиска и использования научно-технической информации; методами расчета и конструирования работоспособных деталей, с учетом необходимых материалов и наиболее подходящих способов получения заготовок, и механизмов по заданным входным или выходным характеристикам; методами определения оптимальных параметров деталей и механизмов по их кинематическим и силовым характеристикам с учетом наиболее значимых критериев

работоспособности; методами работы на ЭВМ при подготовке графической и текстовой документации; методами оформления графической и текстовой конструкторской документации в полном соответствии с требованиями ЕСКД, ЕСПД и других стандартов.

Биохимия растительного и животноводческого сырья. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.18. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 72 часов (лекции – 36, практические - 36), самостоятельная работа – 36, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Обучение студентов основам биохимии: составу, строению и свойствам биохимических соединений, их участию в обмене веществ и энергии, а также взаимосвязи структуры и функции биомакромолекул в организме человека и других биосистемах.

Задачи дисциплины: определение основных понятий, законов и соответствующих биохимических реакций и процессов, протекающих в живых клетках и организмах; изучение свойств, биохимического состава и строения, а также биохимической роли макромолекул и других компонентов биосистем; определение основных факторов и условий протекания биохимических реакций и процессов и роли ферментов в них; закрепление теоретических знаний на практических и лабораторных занятиях, выработка у студентов умения проводить биохимические эксперименты и правильно их интерпретировать; установление роли биохимии в пищевой технологии и усвоение студентами необходимых знаний в области технической (прикладной) биохимии.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: особенности химического состава живого организма; основные пути обмена веществ; ферменты, их роль в регулировании процессов, протекающих при хранении и переработке пищевого сырья, различных сельскохозяйственных продуктов; роль биохимии в развитии биотехнологии, усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья.

уметь: применять биохимические способы и методы оценки пищевого сырья; оценивать состояние ферментативного комплекса пищевого сырья, проводить нормально ферментативные реакции; осуществлять подготовку и проведение эксперимента; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; оценивать достоверность полученных данных,

применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

владеть: навыками проведения биохимических реакций и процессов; основами работы с ферментами; знаниями по использованию ферментативных биохимических реакций и процессов в пищевых и биотехнологиях.

Технология продуктов общественного питания. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б19.Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 180 часов, аудиторная нагрузка 96 часов (лекции – 32, практические - 64), самостоятельная работа – 48, контроль – 36 час., экзамен, курсовая работа.

Цель дисциплины. Формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о способах и средствах переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты, а также готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

Задачи дисциплины: освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания; формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности; ознакомить будущих технологов с технологией продукции общественного питания, практическими навыками и умениями.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ПК-6 - Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: ассортимент и технологию продукции общественного питания; изменения пищевых веществ при обработке и хранении; требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой

продукции; соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества.

уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования.

владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.20. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. , 144 часа, аудиторная нагрузка 64 часов (лекции – 32 практические - 32), самостоятельная работа – 44, контроль – 36час., экзамен.

Цель дисциплины. Целью преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является: ознакомление студентов с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей; освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачи дисциплины: изучение основ организации общественного питания; типов предприятий и их размещения; изучение научной организации труда и его нормирование; изучение организации материально-технической базы предприятия и его снабжения; глубокое изучение организации производства продукции; изучение организации торгового процесса и микроспроса; изучение форм и методов обслуживания; приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания; владение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-5-готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: о научных основах организации общественного питания; о рациональной схеме размещения сети предприятий общественного питания; о состоянии и тенденции развития массового питания за рубежом; о научной организации труда и его нормировании; об организации материально-технической базы предприятий и особенностях его снабжения; об организации производства, основных принципах, формах, методах производственных процессов; об оперативном планировании производства в зависимости от типа предприятия; о формах и методах обслуживания, формировании системы обслуживания различного контингента; об особенностях организации обслуживания в различных типах предприятий общественного питания; об организации торгового процесса и рекламе предприятий питания; принципы организации предприятий в общественном питании; производственно-торговую структуру, классификацию, класс наценки в зависимости от типа предприятия питания; основные направления научной организации труда с целью его совершенствования; методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени для разработки норм труда; нормативно-техническую документацию для составления плановых меню при свободном выборе блюд, организации комплексного питания и предприятий заготовочных.

уметь: формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.

владеть: техникой и технологией подачи блюд, организацию раздач, способы расчета для улучшения организации обслуживания различного контингента посетителей в различных типах предприятий питания; методами прогноза повышения качества выпускаемой продукции; разработкой нормативно-технической документации с учетом новейших достижений в области техники и технологий; методами организации работы всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и технике безопасности при производстве продукции; методами обеспечения технологической целесообразности выпуска заданной кулинарной продукции; методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий; методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производства.

Санитария и гигиена питания. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.21. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 16, практические - 32), самостоятельная работа – 60, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины: выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания; овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания; основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним; санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала; основные виды кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов; причины их возникновения и профилактические меры; санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов; санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов; санитарные требования к технологии производства на предприятиях общественного питания; санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции; гигиенические особенности организации питания различных групп населения; особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях.

уметь: использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания; проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции предприятий общественного питания; оценивать условия труда персонала предприятий общественного питания; проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы; обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов; обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы.

владеть: навыками идентификации и оценки качества и безопасности товаров, выявления опасной, некачественной продукции.

Товароведение продовольственных товаров. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.22. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачи дисциплины: изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность; изучение свойств и показателей ассортимента товаров, анализ ассортиментной политики производственной или торговой организации; товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных; выявление градаций качества, диагностика дефектов товаров и причин их возникновения, принятие мер по предупреждению реализации некачественных, опасных товаров; обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла; информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя.

Дисциплина направлена на формирование у студентов 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;

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

ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.

уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;

владеть: методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

Процессы и аппараты пищевых производств. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.23. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции – 32, практические - 32), самостоятельная работа – 80, контроль – зачет с оценкой.

Цель дисциплины. Приобретение и усвоение студентами знаний процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учётом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Задачи дисциплины: изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств; изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств; изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ОПК-4-Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий 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-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.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач, назначение, область применения, классификацию, принцип действия, критерии выбора современных аппаратов и машин; методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и расчеты соответствующих аппаратов.

уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса, саморазвиваться, повышать свою квалификацию и мастерство, уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков.

владеть: культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, уметь логически верно аргументировано и ясно строить свою речь методом исследования работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратного оформления.

Физиология питания. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.24. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции – 32, практические - 32), самостоятельная работа – 44, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Основной целью освоения дисциплины «Физиология питания» является формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о физиологии человека, значение макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания.

Задачи дисциплины: изучение эколого-медицинских особенностей питания современного человека; изучение анатомо-физиологических и биохимических основ пищеварения и регуляции гомеостаза человека; изучение микробной экологии пищеварительного тракта и его роли в поддержании здоровья человека; изучение основных пищевых веществ и их энергетические, пластические и регуляторные функции; изучение пищевой ценности основных продуктов питания; изучение современных приемов длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: эколого-медицинские особенности питания современного человека; анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека; микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека; основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции; пищевую ценность основных продуктов питания; современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов; недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки; краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ; пищевые добавки, пробиотики, принципы функционального питания для различных групп населения.

уметь: определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах; составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся; оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания; проводить оценку альтернативных теорий питания человека; давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания; обеспечивать соблюдение правил и

условий хранения продуктов питания; проводить анализ причин возникновения пищевых отравлений на предприятиях питания.

владеть: методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках; компьютерными программами по расчету пищевой и биологической ценности продуктов и блюд; программным продуктом «Расчет сбалансированных рационов питания»; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.25. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. 144 часа., аудиторная нагрузка 70 часов (лекции – 34, практические - 36), самостоятельная работа – 38, контроль – 36 час., экзамен, курсовой проект.

Цель дисциплины. Подготовка студентов к производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда; подготовка студентов к организационно-управленческой деятельности направлена на повышение эффективности технологии и организации ресторанного бизнеса; подготовка студентов к научно-исследовательской деятельности и решению конкретных задач направленных на проведение эксперимента, наблюдений и измерений, составление научно-технической документации; подготовка студента к проектной деятельности и решению конкретных задач направленных на участие в проектировании, реконструкции предприятия, подбору и размещению технологического оборудования; подготовка студентов к способности участвовать в маркетинговых исследованиях по организации ресторанного бизнеса и разрабатывать предложения по выбору производителей оборудования для предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины: особенности работы технологического оборудования предприятий общественного питания; назначения и областей применения различных групп технологического оборудования предприятий общественного питания; изучения классификации оборудования; применения механического оборудования на предприятиях общественного питания; применения теплового оборудования на предприятиях общественного питания; применения торгового оборудования на предприятиях общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса; классификацию технологического оборудования данной отрасли; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса; особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса; направления и перспективы совершенствования оборудования для ресторанного сервиса.

уметь: при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса; анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса.

владеть: навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования; навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

Электротехника и электроника. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.26. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Изучение методов расчёта электрических и электромагнитных цепей, а также умения применять эти знания для решения практических задач по электротехнике.

Задачи дисциплины: анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследования; построение физико-математических моделей электротехнических устройств; математическое моделирование электронных и электрических цепей, выбор оптимального метода расчета электрической цепи; проектирование, расчет и модернизация устройств на схемотехническом и элементном уровне с использованием компьютерных средств.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-4- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий 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-5- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: основные законы и принципы, лежащие в основе работы электротехнических и электронных устройств и электрических машин; представление о конструкциях и основных характеристиках электротехнических устройств, аппаратуре управления и защиты и основах электробезопасности; навыки контроля безаварийной работы электротехнических устройств и выбора и эксплуатации системы управления электроприводами; рациональные методы эксплуатации технологического и торгового электрооборудования.

уметь: делать анализ и расчет электрических и магнитных цепей; применять методы контурных токов, узловых потенциалов, наложения и эквивалентного генератора для расчета цепей; рассчитывать электрические цепи с использованием законов Ома и Кирхгофа при последовательном, параллельном и смешанном соединении пассивных элементов; читать принципиальные электрические электротехнических и электронных устройств и схемы автоматического управления технологическим оборудованием; измерять основные электрические величины, напряжение, силу тока, сопротивление, мощность и др. с помощью аналоговых и цифровых электроизмерительных приборов.

владеть: навыками расчета линейных электрических цепей постоянного и переменного тока; навыками работы в лабораториях электротехники с измерительными приборами и установками; методами теории подобия при обработке опытных данных.

Тепло и хладотехника. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.27. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Освоение основных положений технической термодинамики, тепломассообмена, что составляет теоретические основы теплотехники; прикладные части теплотехники, привитие студентам патриотизма к своей профессии; формирование серьезного отношения к профессиональным знаниям; обучение самостоятельному поиску информации для научной, учебной и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: изучение основных законов преобразования энергии; изучение законов термодинамики и теплообмена; изучение термодинамических процессов и циклов; изучение основных способов энергосбережения; изучение методов и средств измерения физических величин; изучение рациональных способов эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; изучение расчетов режимов технологических процессов, с использованием справочной литературы; изучение правильного выбора технологического оборудования; изучение проведения контроля параметров тепловых излучений; изучение осуществления контроля за технологическим процессом рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные положения законов термодинамики и теории теплообмена, характер изменения термодинамических свойств водяного пара и хладагентов в области состояний влажного пара и за ее пределами, а также влажного воздуха, закономерности расчета основных термодинамических циклов – прямого и обратного и показатели их эффективности – термический КПД и холодильный коэффициент, назначение термодинамических таблиц рабочих тел и теплофизических таблиц основных теплоносителей, принципиальные схемы основных теплосиловых установок, их основные эксплуатационные характеристики, технологические схемы котельного агрегата, основные типы теплосиловых установок, виды топлива и основные его характеристики.

уметь: пользоваться термодинамическими таблицами и диаграммами h_s водяного пара, диаграммой h влажного воздуха, а также таблицами теплофизических свойств основных теплоносителей; вычислять работу и теплоприток основных термодинамических процессов, термический КПД цикла Ренкина, тепловые потоки через одно- и многослойные стенки, в том числе в условиях свободной и вынужденной конвекции; выполнять поверочный и конструктивный расчеты рекуперативных теплообменников.

владеть: приемами расчета тепловых потоков через стенки за счет явлений теплопроводности и на поверхности стенок при конвективной

теплоотдаче и тепловом излучении; составлением теплового баланса котельного агрегата; тепловыми характеристиками рекуперативных теплообменников и способами их расчета.

Инновационные технологии в общественном питании. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.28. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 24, практические - 24), самостоятельная работа – 24, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Повышение профессиональных навыков и профессиональной компетентности в вопросах теории и практики, применение различных видов пищевых добавок в кулинарии, фигурной нарезки овощей и фруктов, отделки и украшения кондитерских изделий.

Задачи дисциплины: ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчётами; ознакомить с особенностями приготовления блюд Русской кухни, лечебными свойствами некоторых продуктов; развить практические умения в области кулинарии развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: технологию производства продуктов питания из растительного сырья.

уметь: применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

владеть: навыками необходимы для производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

Основы научных исследований и патентоведение. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.29. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 16, практические - 32), самостоятельная работа – 60, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Формирование основополагающих знаний студентов об основных законах, понятиях и порядке правовой охраны интеллектуальной собственности, способах защиты объектов интеллектуальной собственности, а также овладение методами патентной защиты объектов промышленной собственности, усвоение методов проведения патентных исследований.

Задачи дисциплины: овладение знаниями в сфере защиты объектов интеллектуальной собственности на основании основных законов РФ в этой области; приобретение знаний о правилах и требованиях по оформлению патентных прав; приобретение навыков поиска патентной информации в документах на бумажных и электронных носителях.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

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-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: основные характеристики процессов сбора, передачи, поиска, обработки и накопления информации; методов и средств планирования и организации исследований и разработок; методов анализа и обобщения отечественного и международного исследования опыта в соответствующей области исследования; стандартов по составлению отчетов (разделов отчетов) по теме или по результатам проведенных экспериментов; порядка внедрения результатов исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями; нормативной базы для составления информационных обзоров, рецензий, отзывов, заключений на техническую документацию; отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований

уметь: находить и систематизировать необходимую информацию в глобальной сети интернет; самостоятельно работать с нормативными документами, анализировать их и применять для разрешения конкретных практических ситуаций; высказывать собственную точку зрения, аргументировано вести дискуссию; обладать навыками публичной дискуссии по правовым вопросам, анализа основных способов реализации права и применения права в своей профессиональной деятельности; использовать полученные знания для эффективного выполнения своих профессиональных обязанностей. применения методов анализа научно-технической информации; оформления результатов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ; применения нормативной документации в соответствующей области знаний; оформления результатов научно-

исследовательских и опытно-конструкторских работ; оформления элементов технической документации на основе внедрения результатов научно-исследовательских работ; оформления проектов календарных планов и программ проведения отдельных элементов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ; применения нормативной документации в соответствующей области знаний.

владеть: способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды образовательного учреждения, региона, области, страны; навыками работы с нормативными правовыми актами, необходимыми для профессиональной деятельности; технологиями работы с различного рода источниками информации, принципами, методами технико-эксплуатационных расчетов различных процессов, приемами постановки инженерных задач для решения их коллективом специалистов различных направлений; методами сбора, обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний; порядком проведения маркетинговых исследований научно-технической информации; правилами внедрения результатов исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями; методами составления отчетов (разделов отчетов) по теме или по результатам проведенных экспериментов; правилами проведения работ по формированию элементов технической документации на основе внедрения результатов научно-исследовательских работ.

Защита прав потребителей. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.30. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет

Цель дисциплины. Целью преподавания данной учебной дисциплины является формирование и развитие качественного более высокого правосознания на основе новых более глубоких знаний законодательства в сфере защиты прав потребителя, эффективной работы с нормативными актами и данными судебной практики, уважения к нормам права в рассматриваемой сфере и уверенности в их реализации.

Задачи дисциплины: получение студентами глубоких знаний законодательства в сфере защиты прав потребителя, рассмотрение на этой основе содержания основных нормативных источников законодательства в рассматриваемой сфере и их реальных возможностей в регулировании данных правоотношений; выработка у студентов с помощью лекционных, семинарских и практических занятий устойчивых навыков и умений эффективного применения норм законодательства в сфере защиты прав потребителя; формирование у студентов высокого уровня правосознания, установки и умения результативно отстаивать субъективные права и добросовестно исполнять обязанности в рассматриваемой области права.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в

различных сферах жизнедеятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы правового регулирования защиты прав потребителя; нормативно закреплённые права потребителей (на надлежащее качество товаров, работ и услуг, на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товаров (работы), услуги и т.д.), о действующем законодательстве, о защите прав потребителей в РФ; о взаимосвязи изучаемого курса с другими гражданско-правовыми дисциплинами.

уметь: работать с нормативными правовыми актами, включая международно-правовые акты, имеющие непосредственное отношение к регулированию защиты прав потребителя в Российской Федерации.

владеть: профессиональной этикой, правовой и психологической культурой; глубоким уважением к закону; необходимой волей и настойчивостью в исполнении принятых правовых решений; чувством нетерпимости к любому нарушению закона в собственной профессиональной деятельности.

Экспертиза сырья и пищевых продуктов. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.31. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 72 часов (лекции – 36, практические - 36), самостоятельная работа – 36, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Приобретение теоретических знаний, практического умения и навыков экспертной оценки товаров, необходимых для профессиональной деятельности по организации общественного питания.

Задачи дисциплины: выявление элементов экспертизы, входящих в ее структуру; классификация экспертной деятельности; определение области применения экспертизы товаров, а также принципов и оснований для ее проведения; выявление отличий экспертизы от других видов оценочной деятельности; установление прав и обязанностей экспертов, их роли в обеспечении качества; изучение организационной структуры субъектов экспертизы потребительских товаров; овладение средствами и методами проведения экспертизы; изучение организации проведения экспертизы потребительских товаров; овладение навыками документального оформления экспертной оценки товаров.

Дисциплина направлена на формирование у студентов 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:

знать: нормативные документы, в области материально-технического обеспечения торговых предприятий; нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; свойства и

показатели ассортимента; объекты, субъекты, средства, методы, правовую базу товароведной экспертизы; гигиенические требования к качеству в т.ч. и безопасности сырья, продовольственных товаров и упаковки; методы проведения оценки экспертизы продовольственных товаров; идентификацию товаров: виды, признаки и методы; методы контроля качества продовольственных товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации; роль товароведной экспертизы в обеспечении качества продовольственных товаров;

уметь: проводить экспертизу отдельных групп продовольственных товаров, базируясь на товароведных знаниях указанных товаров; формировать номенклатуру показателей качества продовольственных товаров, подлежащих обязательной сертификации соответствия или декларированию соответствия; контролировать представления от поставщиков надлежаще оформленных сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, санитарно-эпидемиологических заключений и пр. НД, удостоверяющих безопасность поступающих товаров; оформлять документы для целей экспертизы; проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; осуществлять оценку и экспертизу качества продовольственных товаров; осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; составлять претензии на некачественные товары и ответы на претензии; оценивать по органолептическим показателям качество основных видов продовольственных товаров; определять потребительские свойства продовольственных товаров по калорийности, пищевой ценности, безвредности.

владеть: навыками в проведении товароведной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, экологической и документальной экспертизы продовольственных товаров;

умениями в оценке продовольственных товаров по органолептическими физико-химическим показателям, предусмотренным стандартами и ТУ, а также определять экологические свойства товаров; проводить и оформлять результаты экспертизы.

Пищевая микробиология. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Базовая часть Б1.Б.32. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. , 144 часа, аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 час., экзамен

Цель дисциплины. Дать представление о микроорганизмах, их роли в окружающем мире, внутренней организации, обмене веществ микроорганизмов, микробиологии сырья и готовой продукции, сформулировать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным товарам, их хранению, транспортировке и реализации; познакомить с патогенными микроорганизмами, вызывающими пищевые заболевания и пищевые отравления; сформировать понимание роли специалиста в сохранении целостности и безопасности продовольственных товаров, а также об их огромных потерях из-за микробной порчи.

Задачи дисциплины: научить студентов методам работы с микроорганизмами; познакомить с морфологией всех групп микроорганизмов; дать представление о физиологии и биохимии микроорганизмов, а также о влиянии факторов внешней среды на их жизнедеятельность; изучить микробиологию всех групп пищевых продуктов; привить навыки контроля безопасности продовольственных товаров по микробиологическим показателям на лабораторных занятиях; научить правильно оформлять протоколы испытаний, а также грамотно читать нормативную документацию.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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-24 - Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: теоретические основы общей микробиологии; современное состояние и перспективы развития науки; основы морфологии, физиологии, систематики, генетики и экологии микроорганизмов; способы направленного регулирования микробного метаболизма и использования способности микроорганизмов к синтезу целевых продуктов в пищевой биотехнологии; санитарную и гигиену пищевого сырья и пищевых продуктов; методы профилактики и борьбы с микроорганизмами, вызывающими пищевые заболевания и нарушение технологии продуктов общественного питания.

уметь: готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов; идентифицировать и распознавать микроорганизмы; проводить микробиологические исследования пищевого сырья и товаров, осуществлять санитарно-гигиенический контроль производства.

владеть: навыками анализа возбудителей микробной порчи пищевого сырья и пищевых продуктов; выявления и своевременной ликвидации источников заражения.

Современный ресторанный бизнес. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Целью дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в объектах общественного питания. Также ознакомление студентов с современными технологиями обслуживания объектов питания, особенностями ресторанного сервиса с учетом потребностей гостей,

перспективами развития гостиничного и ресторанного сервиса в РФ и за рубежом.

Задачи дисциплины: благодаря обучению студенты должны приобрести ключевую компетенцию в формировании представления о ресторанном сервисе; раскрытии сущности ресторанных услуг и их специфики; изучении технологии обслуживания в объектах общепита.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные этапы становления и развития современной индустрии общественного питания; основные технологии управления и организации предприятий общественного питания; основные стратегии развития ресторанного бизнеса.

уметь: обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; планировать хозяйственную деятельность ресторанных комплексов; выбирать и применять эффективные технологии продаж.

владеть: навыками создания новых продуктов и услуг с использованием современных технологий; навыками разработки технологии внутренней организации и управления предприятиями в сфере общественного питания.

Пищевая химия. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. , 144 часа, аудиторная нагрузка 72 часов (лекции – 36, практические - 36), самостоятельная работа – 36, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Формирование у бакалавров системы знаний по вопросам пищевой химии; дать фундаментальные знания о химическом составе кулинарной продукции, их превращениях в технологических процессах; подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов общественного питания.

Задачи дисциплины: изучение химического состава пищевых систем, их полноценности и экологической безопасности; превращения макро- и микронутриентов, пищевых и биологически активных добавок, а также посторонних веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт; важнейших проблем современной науки о питании и пищевой технологии; разработке научных основ технологии получения и применения пищевых и биологически активных добавок.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-26 - Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья; физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания общественного питания.

уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей.

владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды; методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах.

Техно-химический контроль продукции общественного питания.

Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.03. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Приобретение студентами теоретических знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приемного контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции.

Задачи дисциплины:изучение вопросов по организации и осуществлению входного технологического контроля, и контроля сырья и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям;ознакомление с проведением контроля качества мойки и дезинфекции оборудования на перерабатывающих предприятиях;обеспечение безопасности, качества продукции и контроль соблюдения точности параметров технологических процессов;осуществления технохимического контроля предприятий общественного питания при получении, хранении и реализации продуктов с высоким качеством,

пищевой, биологической ценностью, безвредных для здоровья человека и на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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 изучения дисциплины студент должен:

знать: роль технохимического контроля пищевой продукции в системе контроля качества продуктов питания; мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания; качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведение бракеража готовой продукции для обеспечения высокого качества пищевой продукции; организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов общественного питания.

уметь: определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сырья.

владеть: знаниями технологических процессов переработки, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству; владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

Идентификация и фальсификации пищевых продуктов. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.04. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. , 144 часа, аудиторная нагрузка

68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Освоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков производимой продукции на предприятиях общественного питания и их фальсификации.

Задачи дисциплины: изучение видов идентификации и фальсификации продуктов питания; установление идентифицирующих признаков продуктов питания; ознакомление со средствами фальсификации продуктов питания и методами их обнаружения; изучение последствий фальсификации продуктов питания и мер по ее предотвращению.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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:

знать: основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации продуктов питания; нормативно-правовую базу идентификации продуктов питания; основополагающие критерии и показатели идентификации продуктов питания; средства фальсификации продуктов питания и методы их обнаружения; современные методы идентификации товаров; общие и специфичные идентифицирующие признаки однородных групп товаров; нормативные и технические документы на товары.

уметь: проводить идентификацию и оценку соответствия товаров; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации товаров; применять методы идентификации, основанные на анализе товарной информации; проводить испытания по определению органолептических и физико-химических свойств однородных групп товаров; выявлять фальсификацию продуктов питания с помощью принятых методов; распознавать разные виды фальсификации продуктов питания.

владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров; методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; нормативными и техническими документами на товары; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; информацией о методах идентификации продуктов питания.

Инженерная графика. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.05. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции – 18, практические - 36), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Целями дисциплины являются: развитие пространственного воображения, позволяющее мысленно изображать пространственные формы на плоскости и решать задачи геометрического характера по заданным изображениям этих форм. Выработка знаний и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, выполнение эскизов деталей правильное выполнение технической документации.

Задачи дисциплины: изучение теоретических основ построения и преобразования проекционного чертежа как графической модели пространственных фигур, приобретение умений и навыков по построению и чтению проекционных и технических чертежей, отвечающих требованиям стандартизации и унификации; освоение студентами современных методов и средств компьютерной графики.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-28 - 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 студент должен:

знать: основные правила построения чертежей и схем; способы графического представления пространственных образов; возможности пакетов прикладных программ компьютерной графики в профессиональной деятельности; основные положения конструкторской, технологической и другой нормативной документации; основы строительной графики.

уметь: оформлять проектно-конструкторскую, технологическую и другую техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; выполнять изображения, разрезы и сечения на чертежах; выполнять детализацию сборочного чертежа; решать графические задачи.

владеть: владеть чертежом, как средством выражения мысли конструктора и как производственным документом. Навыками использования типовых программ для обработки текстовой и графической информации.

Сопровождение материалов. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.06. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Формирование у бакалавров основных и

важнейших представлений о расчете элементов конструкций и сооружений на прочность, жесткость и устойчивость как ветви науки о надежности элементов машин и сооружений.

Задачи дисциплины: передача студентам теоретических основ и фундаментальных знаний в области расчета напряженно-деформированного состояния простых моделей элементов конструкций и сооружений; обучение умению применять полученные знания для решения прикладных задач в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности и развитие общего представления о современных методах и средствах расчета и проектирования элементов конструкций и сооружений, тенденциях развития методов расчета и проектирования элементов конструкций и сооружений в России и за рубежом.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные модели механики и границы их применения (модели материала, формы, сил, отказов); основные методы исследования нагрузок, перемещений и напряженно-деформированного состояния в элементах конструкций, методы проектных и проверочных расчетов изделий; основные понятия и гипотезы сопротивления материалов, основные механические характеристики материала; методы определения напряжений и перемещений для основных видов нагружения; схемы физических моделей материалов, элементов конструкций, закреплений, модели нагрузки; показатели прочности, жесткости устойчивости; критерии пластичности, разрушения; прочности при циклических нагружениях; средства рационального проектирования простейших систем.

уметь: проектировать и конструировать типовые элементы машин, выполнять их оценку по прочности и жесткости и другим критериям работоспособности; выбирать материалы, оценивать и прогнозировать поведение материала и причин отказов продукции под воздействием на них различных эксплуатационных факторов.

владеть: навыками проведения расчетов по механике деформируемого тела; методами оценки несущей способности элементов конструкций и сооружений; методами повышения несущей способности элементов конструкций и сооружений; методами выбора расчетной схемы, раскрытия статической неопределимости; методами расчета на прочность, жесткость и устойчивость; методами графоаналитического определения перемещений балки.

Централизованное производство кулинарной продукции.

Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.07. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная

нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Ознакомление студентов с прогрессивными технологиями приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к потреблению блюд на базе механизированных фабрик - заготовочных, кулинарных фабрик или предприятий пищевой промышленности с использованием поточно-механизированных и автоматизированных линий, предусматривающих резкое повышение производительности труда работников общественного питания.

Задачи дисциплины: изучение современных технологий индустриального производства полуфабрикатов и блюд, в том числе высокой степени готовности из сырья растительного и животного происхождения; изучение технологического оборудования, технологических линий для централизованного производства полуфабрикатов и блюд из сырья растительного и животного происхождения; овладение знаниями требований к качеству продукции питания, производимой индустриально в соответствии с действующей нормативной документацией.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: об организации и экономических предпосылках индустриализации общественного питания; об основных направлениях и особенностях организации производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к потреблению блюд.

уметь: формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания национальных кухонь; составлять технологические схемы производства полуфабрикатов различной степени готовности и готовой кулинарной продукции из нетрадиционных видов сырья.

владеть: методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции и организации

производственными процессами;новой технологией производства полуфабрикатов различной степени готовности и готовой кулинарной продукции.

Технология и организация производства мучных, кондитерских и булочных изделий. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.08. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 60 часов (лекции – 30, практические - 30), самостоятельная работа – 48, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Изучение ассортимента, классификации, технологий производства мучных, кондитерских и булочных изделий.

Задачи дисциплины: изучить классификацию кондитерских товаров;дать понимание технологических процессов производства кондитерских изделий;сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур мучных кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;научить практическим навыкам и умениям;изучить технологическое оборудование;изучить методы контроля качества готовой продукции; приобрести навыки оценки качества сырья и готовой продукции.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ПК-25 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:ассортимент и технологию мучных кондитерских изделий; изменения пищевых веществ при обработке и хранении;требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества.

уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;организовывать работу производства предприятий питания;осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования.

владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.

Технология консервов и пищекопцентратов. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.09. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 62 часов (лекции – 24, практические - 38), самостоятельная работа – 46, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Ознакомление с технологиями длительного хранения пищевых продуктов и организация производства консервов и пищекопцентратов. Изучить основы консервирования: растительное сырье, основные методы консервирования, тара для консервов, учет готовой продукции; процессы консервного производства и др.

Задачи дисциплины: обучение теоретическим основам способов консервирования пищевых продуктов; ознакомление с сырьем, полуфабрикатами и пищевыми продуктами как объектами консервирования; изучение способов сбора и транспортировки плодоовощного сырья на пункты первичной переработки и консервные заводы; ознакомление с подготовкой растительного сырья к консервированию; изучение способов консервирования овощных и фруктовых консервов; изучение биохимических методов консервирования овощей и плодов; изучение производства пищевых копцентратов; обучение выбору ведущего оборудования; обучение выбору товаро-ликвидных операций; обучение технологическому контролю производства; ознакомление с влиянием технологического процесса консервирования на качество пищевых продуктов.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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

ПК-6 - Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: теоретические основы способов консервирования пищевых продуктов; характеристики сырья как объекта консервирования, химический состав сырья, технологические требования к сырью для консервирования; подготовку сырья к консервированию: мойку сырья, сортировку, инспекцию и калибрование сырья, очистку сырья от кожицы и несъедобных частей, резку сырья и др.; способы и параметры предварительной тепловой обработки сырья; способы консервирования овощных и фруктовых консервов; биохимические методы консервирования плодов и овощей; устройство и принцип работы ведущего оборудования; обработку готового продукта после консервирования: контроль, упаковку и др.

уметь: на практике применять полученные знания для экспериментальных исследований процессов консервирования различных пищевых продуктов; выполнять основные технологические расчеты и составлять необходимую технологическую документацию производства консервированных пищевых продуктов; проводить сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных способов консервирования; определять оптимальные технологические параметры процесса консервирования различных видов пищевых продуктов.

владеть: теоретическими основами, связанными с подготовкой сырья к консервированию, способами консервирования и товаро-ликвидными операциями; методами расчетов тепловых, морозильных и других ведущих машин в консервном производстве; основными технологиями консервирования отдельных видов пищевых продуктов.

Метрология, стандартизация и сертификация. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.10. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 час., экзамен.

Цель дисциплины. Формирование компетенций, направленных на приобретение студентами навыков к обобщению, анализу, восприятию знаний; умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов; приобретение знаний по теоретическим основам в области метрологии, стандартизации и сертификации; умение студентов пользоваться средствами измерений, определять погрешности измерений, обеспечивать единство измерений; формирование умений и навыков работы со стандартами и др. документами, анализа их структуры: обоснованного выбора показателей качества продукции при оценке ее потребительских свойств и безопасности; приобретение знаний в области сертификации, навыков работы со схемами сертификации в системе сертификации ГОСТ Р.

Задачи дисциплины: освоение основных терминов и определений стандартизации, метрологии и сертификации; изучение основ стандартизации, метрологии и сертификации; изучение и контроль показателей качества продукции в сельском хозяйстве; освоение особенностей стандартизации и сертификации растениеводческой и

плодовоовощной продукции; изучение показателей качества, стандартизации и сертификации злаковых, зернобобовых культур; управление качеством продукции в сельском хозяйстве; метрология и технические измерения, метрологические показатели средств измерения.

Дисциплина направлена на формирование у студентов 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;

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; производить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

владеть: навыками проведения измерений и составления отчетов, обращения с нормативными документами.

Интерьер и дизайн ресторанных заведений. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б.1.В.11. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 часа., аудиторная нагрузка 34 часов (лекции – 16, практические - 18), самостоятельная работа – 38, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Освоение теоретических знаний в области проектирования и принципов разработки объемно-планировочных решений предприятий общественного питания, приобретение умений их применять на практике или в ситуациях имитирующих эту деятельность, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций необходимых бакалавру.

Задачи дисциплины: овладение методикой подбора и расстановки торгово-технологического оборудования, в помещениях и цехах проектируемого предприятия общественного питания; разработка объемно-планировочных решений предприятий общественного питания различных типов в зависимости от мощности, форм обслуживания и особенностей организационно-производственного процесса.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ПК 28 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (эксплуатацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: технологические расчеты при проектировании новых предприятий и реконструкции действующих предприятий общественного питания с учетом особенностей дизайна и интерьера; требования к проектированию основных групп помещений и цехов, а также принципы расстановки перспективных видов технологического оборудования; объемно-планировочные решения предприятий общественного питания в целом, а также отдельных групп помещений.

уметь: составлять техническое задание на проектирование предприятий общественного питания; читать экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования.

владеть: методами расчета и подбора торгово-технологического и вспомогательного оборудования с учетом дизайна и интерьера отдельной группы помещений; практическими навыками проектирования и разработкой интерьера торговых помещений и помещений для потребителей.

Общая и специальная технология пищевых производств.

Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.12. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 24, практические - 24), самостоятельная работа – 60, контроль – 36, экзамен.

Цель дисциплины. Формирование начальных знаний и навыков в области технологий различных отраслей пищевой промышленности и специфики технологических процессов получения отдельных видов продукции по отраслям пищевой промышленности.

Задачи дисциплины: изучение состава и свойств сырья водного, животного и растительного происхождения, его влияние на формирование качества готового продукта; изучение основ консервирования пищевого сырья; изучение основных технологических схем производства продуктов питания; - изучение научных основ пищевых производств, изменений, происходящих в сырье при технологической обработке; умение владеть методикой продуктового расчета; приобретение навыков определения органолептических и физико-химических показателей качества сырья и

пищевых продуктов; приобретение умений и навыков в области разработки технологических схем производства пищевой продукции; проведения материальных расчетов, применения стандартов на сырье и материалы.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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-25 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:научно-обоснованные принципы, методы и способы консервирования пищевого сырья и продуктов питания; научные основы технологических процессов в пищевой промышленности; химический состав продовольственного сырья и продуктов питания; технологию животного и растительного сырья.

уметь: подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов; - определять качественные характеристики продуктов питания;

владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; методами продуктового расчета в производстве.

Технология кулинарной продукции за рубежом. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.13. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е.,108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни

Задачи дисциплины: изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий;проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ; изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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;

ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

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

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

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

В результате освоения 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: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; 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; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Сервис на предприятиях общественного питания. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.14. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет

Цель дисциплины. Изучение основ организации производства, типов предприятия, основ техники обслуживания, предметов сервировки, и правил обслуживания на официальных приемах.

Задачи дисциплины: изучение специфических процессов организации производства; - изучение специфических процессов обслуживания разных типов предприятий общественного питания; изучение видов и характеристику столовой посуды; изучение видов сервировки стола; приобретение навыков; изучение форм и методов обслуживания.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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;

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: формы и методы обслуживания; виды и характеристику столовой посуды, методы оперативного расчёта столовой посуды; правила подачи

различных блюд; виды сервировки стола; этапы обслуживания посетителей; вести учет и производить калькуляцию сырья и продуктов, посуды, инвентаря.

уметь: ориентироваться в законодательстве в области общественного питания; обслуживать потребителей на предприятиях общественного питания с различной степенью сложности сервировки; осуществлять прием предварительных заказов; обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, столового белья, посуды, инвентаря; рекомендовать гостю блюда из меню и напитки к ним; делать предварительную сервировку стола; определять потребность в посуде, столовом белье, приборах для конкретного вида обслуживания.

владеть: навыками обслуживания банкетов; организация обслуживания на предприятиях общественного питания различной категории и специализации

Физико-химические основы пищевых производств. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.15. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет

Цель дисциплины. Формирование у бакалавра теоретических знаний, необходимых для обоснования параметров технологических процессов производства продуктов питания.

Задачи дисциплины: изучение технологических характеристик плодоовощного сырья; общие принципы и методы хранения продтоваров; физико-химические основы технологии предварительной подготовки - продтоваров; микробиологические способы переработки продтоваров; микробиологические и теплофизические основы тепловой стерилизации; физико-химические основы производства продтоваров; теплофизические основы производства быстрозамороженных и сушеных продуктов

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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.

В результате освоения дисциплины студент должен

знать: основные проблемы научно-технического развития сырьевой базы для производства муки, крупы и комбикормов; проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции; проблемы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов; оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования; методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии переработки продуктов питания из растительного сырья.

уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции; проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных о тенденции развития этих процессов; разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения дефектов и брака выпускаемой продукции.

владеть: методами управления, действующими технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья; прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования по хранению сырья и производству пищевых продуктов.

Введение в технологию продуктов питания. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.16. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 часов., аудиторная нагрузка 92 часов (лекции – 32, практические - 60), самостоятельная работа – 52, контроль – 36 часов, экзамен.

Цель дисциплины. Формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о способах и средствах переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты.

Задачи дисциплины: изучение пищевого сырья как продуктов биологического происхождения; усвоение теоретических основ технологических процессов производства продуктов питания; изучение взаимосвязей процессов, происходящих при производстве отдельных продуктов; ознакомление с научными основами организации и

формирования технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, производства сахара, крахмала и крахмалопродуктов, безалкогольных и вино-водочных изделий, пива, жиров, а также консервирования плодов и овощей.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные термины и определения; основные нормативные документы, регламентирующие качество пищевой продукции; основные закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства продуктов питания; основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы процессов технологической обработки; основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов; принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий.

уметь: разбираться в сущности химических, биохимических, микробиологических, коллоидных и других процессов, протекающих при хранении и переработке сырья; обосновать требования к ведению технологического процесса и контролю за качеством продукции; изменить технологический процесс с целью его оптимизации и совершенствования; находить пути повышения эффективности технологических процессов и рационального использования сырьевых ресурсов.

владеть: организацией рационального ведения технологического процесса и осуществления контроля над соблюдением технологических параметров процессов производства продуктов питания; вопросами организации оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания.

Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.17. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет

Цель дисциплины. Обучение студентов методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров. Данный курс формирует знания и умения необходимые специалисту для проведения научно обоснованного органолептического анализа, способность компетентно организовать и провести дегустационный контроль.

Задачи дисциплины: дать студентам научную информацию по организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров; показать место сенсорных признаков в системе показателей качества

продуктов; рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества и понятий; рассмотреть психофизиологические основы органолептики; установить взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа; рассмотреть основные принципы экспертной методологии и применение квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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 освоения дисциплины студент должен:

знать: основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные цели и принципы стандартизации; теоретические основы оценки и подтверждения соответствия; основные понятия, термины и определения используемые в сенсорном анализе пищевых продуктов; роль сенсорного анализа в экспертизе качества пищевых продуктов;

уметь: работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров технической документации; использовать теоретические знания в своей профессиональной деятельности.

владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками проведения сенсорной оценки продукта; культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения, осознанием социальной значимости своей будущей профессии

Технология продуктов лечебно-профилактического назначения.

Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.18. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 24, практические - 24), самостоятельная работа – 60, контроль – зачет

Цель дисциплины. формирование у студентов комплекса представлений об ассортименте и классификации продуктов для диетического и лечебного питания, освоение технологии приготовления диетических блюд, изучение организации лечебно-профилактического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов с учетом основных требований специалистов Минздрава РФ.

Задачи дисциплины: классификации, ассортименту продуктов специального назначения для диетического и лечебного питания; технологическим процессам приготовления блюд, холодных закусок и напитков с учетом назначаемых диет, ограничивающих в пищевом рационе химические, механические и термических раздражителей желудка; требования к качеству и безопасности кулинарной продукции, предназначенной для диетического и лечебного питания; при назначении диетического и лечебного питания необходимо учитывать вкусовые привычки, сложившиеся традиции питания; при организации диетического и лечебного питания необходимо учитывать общие действия различных продуктов и блюд на организм, на обмен веществ и местное влияние их на органы пищеварения.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний; стадии болезни, и физиологического состояния питающихся; требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания; стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.

уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы в диетических столовых и лечебно-профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи.

владеть: - навыками оценки качества кулинарной продукции для диетического и лечебного питания физико-химическими и органолептическими методами по разработанным стандартным методикам; самостоятельной работы с нормативной и справочной документацией регламентирующей технологические процессы приготовления блюд и изделий для диетического и лечебно-профилактического питания

Пищевые и биологические активные добавки. Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины. Вариативная часть Б1.В.19. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции – 32, практические - 32), самостоятельная работа – 44, контроль – 36, экзамен

Цель дисциплины. Формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и

питании, оценке с позиции токсикологии и медико-биологических требований.

Задачи дисциплины: ознакомить студентов с современными представлениями о роли пищевых и биологически активных добавок в создании продуктов питания; изучить их современную классификацию, требования безопасности; дать необходимые сведения об основных группах пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания; ознакомить студентов с современной цифровой кодификацией пищевых добавок с литерой «Е»; обосновать роль биологически активных добавок в современном питании и при создании функциональных продуктов питания; подробно рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиции современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах; дать представления о стандартизации и сертификации пищевых и биологически активных добавок.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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 освоения дисциплины студент должен:

знать: обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок и БАД; - категориальный (понятийный) аппарат; - принципы классификации и кодирования пищевых добавок и БАД; - методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок и БАД; - процедуру регистрации пищевых добавок и БАД;

уметь: находить информацию о пищевых добавках и БАД, разрешенных к использованию на территории России; - пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и БАД; - оценивать целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах; - оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и БАД; - контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и БАД; - определять степень соответствия рекламы БАД действующему законодательству.

владеть: технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, технология их внесения и эффективность использования; представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок и веществ в создании продуктов питания, о международных требованиях к

безопасности пищевых добавок, системе их стандартизации и сертификации; технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, технология их внесения и эффективность использования

Проектирование предприятий общественного питания.

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.20.Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часов., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции – 32, практические - 32), самостоятельная работа – 44, контроль – 36 часов, экзамен.

Цели дисциплины. Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:изучение оценки качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;овладение разработкой технического задания и технико-экономического обоснования на реконструкцию и проектирование предприятия питания;умение определять размеры производственных помещений, подбирать технологическое оборудование и его размещать;способности чтения чертежей и осуществления контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;умение осуществлять контроль за качеством монтажных работ и оценивать результаты проектирования предприятий питания малого бизнеса.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

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

ПК-28 - 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);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: экспликацию помещений предприятия питания в соответствии с нормативной документацией; план расстановки технологического оборудования; план монтажной привязки технологического оборудования; объемное изображение производственных цехов; информацию в области проектирования предприятий питания.

уметь: оценивать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятий питания, предоставляемых проектными организациями; разрабатывать технические задания и технико-экономическое обоснование на проектирование и реконструкцию зданий; определять размеры производственных помещений; подбирать технологическое оборудование и размещать его; читать чертежи и осуществить контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

владеть: методами контроля качества монтажных работ; оценкой результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; системой автоматизированного проектирования и программного контроля при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания; способностью контролировать качество предоставляемых организаций услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.

Элективные курсы по физической культуре. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.21.Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 часов. Контроль – зачет.

Цель дисциплины. Целью физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины: 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; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение 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 и спорте; приобретение 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.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

уметь: использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений ритмической, аэробной и атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой, использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях; в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни.

владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социальной и профессиональной деятельности.

Введение в специальность. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.01.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 з.е., 36 часов., аудиторная нагрузка

36 часов (лекции – 16, практические - 20), самостоятельная работа – 20, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Целью преподавания дисциплины «Введение в специальность» является введение первокурсника в область выбранного при поступлении в ВУЗ направления будущей профессиональной деятельности, под которым понимается промышленное производство и реализация продуктов питания.

Задачи дисциплины: изучение роли и функций, выполняемых общественным питанием как отрасли народного хозяйства; основных направлений развития; рассмотрение исторического процесса формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства; становление кулинарного образования на профессиональный уровень; изучение основ организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания; изучение особенностей состава функциональных групп предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: способы самостоятельного поиска научно-технической информации об отечественном и зарубежном опыте производства кулинарной продукции; особенности развития потребительского рынка в области общественного питания; основы организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции; основные технологии производства продуктов общественного питания.

уметь: приобретать новые знания на основе информационных технологий и составлять рефераты, обзоры; систематизировать и обобщать информацию о развитии потребительского рынка в области общественного питания.

владеть: работой с различными источниками научно-технической информации об отечественном и зарубежном опыте производства кулинарной продукции; способами поиска, выбора и использованием новой информации в области развития потребительского рынка в области общественного питания.

История и теория кулинарии. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.01.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 з.е., 36 часов., аудиторная нагрузка 36 часов (лекции – 16, практические - 20), самостоятельная работа – 20, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь народов России и ряда стран Европы и Азии, а также ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи анализ изменений в структуре питания населения развитых стран и ознакомление студентов с теоретическими основами ряда современных систем питания, таких как вегетарианство, раздельное питание, макробиотика; их критический анализ, в том числе с точки зрения целесообразности использования в коммерческих целях в предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины: изучить история кулинарии народов мира; исторические корни предприятий питания; историю кулинарии народов, проживавших в разных частях земного шара; теоретические основы систем питания и их критический анализ; основные положения вегетарианства, раздельного питания, макробиотики, питания по группе крови и их использование в коммерческих предприятиях питания

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: историю развития предприятий питания в разных странах и факторы, обуславливавшие появление различных типов предприятий питания; исторические основы формирования кулинарной культуры различных народов мира; принципы формирования национальных (этнических) особенностей технологии различной кулинарной продукции; историю развития основных видов технологического оборудования и инвентаря; основные сведения по различным системам питания, преимущества и недостатки этих систем, и уметь использовать полученные знания в личных и коммерческих целях.

уметь: критически осмысливать накопленную информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение; применять полученную информацию в решении вопросов, помогающих организовать производство и обслуживание на предприятиях общественного питания; оценивать взаимосвязь техники, технологии и экономики в кулинарной практике в историческом разрезе.

владеть: организовать технологический процесс с учетом особенностей технологии различной кулинарной продукции; организовать обслуживание посетителей с учетом особенностей технологии различной

кулинарной продукции; разрабатывать рационы питания с учетом национальных (этнических) особенностей.

Учет и отчетность в ресторанном бизнесе. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.02.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Обеспечить теоретическую и практическую подготовку студентов для достоверного учета хозяйственных операций и подготовки финансовой отчетности на предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса.

Задачи дисциплины: проверка правильности документального оформления товарных операций, своевременное и правильное отражение их в учете; контроль за товарными запасами, выявление неходовых, залежалых и недоброкачественных товаров; контроль за финансовыми показателями (размер прибыли, источники поступления средств и порядок их расходования, оборотные средства, капитальные вложения, отчисления от прибыли и т. д.), а также правильностью расчетов с поставщиками и покупателями, и своевременным поступлением платежей в бюджет; выявление возможности для снижения издержек обращения и повышения рентабельности производства (издержки обращения покрываются за счет торговых наценок, включаемых в цену товара, услуги, но за счет наценки образуется и прибыль); контроль за наличием и движением материальных ценностей и денежных средств; соблюдение норм вложения; определение стоимости готовой продукции, услуг и многое другое. изучение методики составления и подготовки форм финансовой отчетности в соответствии с требованиями законодательства РК; изучение влияния различных факторов на финансово-хозяйственную деятельность организации.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: теоретические основы естественнонаучных (социальных, гуманитарных, экономических) дисциплин, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления; теоретические основы экономики, менеджмента, маркетинга, финансов и т. п.; цели и методы государственного регулирования экономики, роль государственного сектора в экономике; социально-этические ценности, основанные на общественном мнении, традициях, обычаях, общественных нормах, основы правовой системы и законодательства РК.

уметь: ориентироваться на общепринятые социально-этические ценности в своей профессиональной деятельности; быть гибким и мобильным в различных условиях и ситуациях, связанных с профессиональной деятельностью; ориентироваться в современных информационных потоках и адаптироваться к динамично меняющимся явлениям и процессам в мировой экономике; использовать информационные технологии в сфере профессиональной деятельности.

владеть навыками: использования полученных теоретических и практических знаний в будущей профессиональной деятельности; продолжения дальнейшего самообразования для профессионального роста; быть способным работать в команде, корректно отстаивать свою точку зрения, предлагать новые решения; принятия управленческих решений экономического и организационного характера в условиях неопределенности и риска.

Бухгалтерский учет в общественном питании. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.02.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Получение системных знаний в области организации и методики учета товарных операций, расходов на продажу (издержек обращения) и формирования финансовых результатов в торговле и общественном питании.

Задачи дисциплины: ознакомление с правовыми основами бухгалтерского учета товародвижения; формирование представления о порядке и требованиях по документальному оформлению товарных операций; изучение методик учета товарных операций в оптовой и розничной торговле и предприятиях общественного питания; изучение налогообложения товародвижения в торговле и общественном питании; ознакомление с порядком и структурой формирования финансовых результатов в торговле и общественном питании; формирование и анализ основных показателей бухгалтерской отчетности в торговых организациях.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ПК-6 - Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: нормативные документы, регламентирующие бухгалтерский учет в Российской Федерации; методологические основы бухгалтерского учета; принципы, методы, регистры и формы бухгалтерского учета; основы

организации бухгалтерского учета на предприятиях, различных организационно-правовых форм и сфер деятельности; типовые документы бухгалтерского учета.

уметь: заполнять первичные документы; вести учетные регистры применительно к действующим формам бухгалтерского учета; разрабатывать учетную политику организации; выбрать метод учета, соответствующий условиям хозяйствования организации; оценить объем информации, необходимой для составления финансовой отчетности; составить финансовую отчетность в соответствии с требованиями международных стандартов учета и отчетности.

владеть: методикой отражения хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета; методикой обобщения текущего бухгалтерского учета; методикой составления бухгалтерского баланса; методами учета хозяйственных операций; формированием мнения о финансовом положении организации на основании показателей отчетности; способностью анализировать проблемные ситуации и определять надлежащую базу для оценок в целях формулирования проблем и нахождения путей их решения.

Системы управления технологическими процессами и информационные технологии. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.03.01.Общая трудоемкость дисциплины составляет 4з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции – 32, практические - 32), самостоятельная работа – 44, контроль – 36 часов, экзамен

Цель дисциплины. Формирование у студентов знаний и умений по основам автоматизации, управления и информационным технологиям технологическими объектами отрасли при решении задач повышения эффективности производства.

Задачи дисциплины: изучение типов систем автоматического управления; о назначении и области применения наиболее распространенных в отрасли средств и систем автоматизации, в том числе управляющих вычислительных машин, микропроцессоров и микроконтроллеров; о конструкциях и основных характеристиках технических средств автоматизации, об основных информационных технологиях, применяемых при управлении технологическими процессами.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

ПК-4 - Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов

продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы теории управления техническими системами; - функциональное назначение технических средств, входящих в состав систем автоматического регулирования и управления; - принципы построения и функционирования автоматизированных систем управления и регулирования; - основные методы и технические средства автоматизации типовых производственных процессов.

уметь: проводить анализ технологического процесса как объекта управления; - анализировать схемы автоматического контроля и управления производственными процессами; - использовать современные технические средства автоматизации и управления.

владеть: навыками чтения схем управления техническими системами; разработки схем управления техническими системами.

Автоматизация технологических процессов. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.03.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часов., аудиторная нагрузка 64 часов (лекции – 32, практические - 32), самостоятельная работа – 44, контроль – 36 часов, экзамен.

Цель дисциплины. Целями освоения дисциплины «Автоматизация технологических процессов» является освоение методов автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

Задачи дисциплины: анализ сведений об автоматических и автоматизированных системах управления технологическими процессами и основных принципах их синтеза; освоение основных алгоритмов и принципов управления технологическими процессами; научить синтезировать системы автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами; приобретение навыков самостоятельной разработки и практического применения систем автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные алгоритмы и принципы управления технологическими процессами.

уметь: синтезировать системы автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

владеть: самостоятельной разработкой и практическим применением систем автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

Тара и упаковочные материалы. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.04.01.Общая трудоемкость дисциплины составляет 4з.е., 144 часа., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – зачет

Цель дисциплины. Усвоение теоретических знаний о потребительских характеристиках упаковочных материалов и тары, изучение особенностей технологии тары и упаковки, изучение классификационных признаков упаковочных материалов и тары, требований, предъявляемых к ним.

Задачи дисциплины: изучение общих понятий и определений тары и упаковки; знакомство с особенностями и спецификой технологии производства упаковочных материалов и тары; изучение показателей качества упаковки и тары; выявление дефектов различных видов упаковочных материалов и тары; изучение технических требований различных видов упаковочных материалов и тары; изучение правил приемки упаковочных материалов и тары; овладение методами испытаний тары и упаковки; освоение требований к упаковке, маркировке, транспортировке упаковочных материалов и тары.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: ассортимент и потребительские свойства товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение упаковочных материалов и тары; современное оборудование для упаковывания различных видов продукции; особенности технологии производства различных видов упаковочных материалов и тары; классификацию и требования упаковочных материалов и тары; порядок отбора проб и последовательность проведения испытаний упаковочных материалов и тары; влияние тары на качество готовых продуктов питания.

уметь: анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; давать полную и объективную оценку основополагающим характеристикам упаковочных материалов и тары; осуществлять приемку упаковочных материалов и тары по количеству и качеству; выявлять дефекты тары и упаковки, а также разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению; читать информацию на

упаковке различных видов товаров; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.

владеть: умением проводить приемку тары и упаковки по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; методами идентификации тары и упаковки; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности упаковочных материалов и тары; способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.04.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часов., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Приобретение знаний по теоретическим основам в области стандартизации и сертификации; формирование умений и навыков работы со стандартами и др. документами, анализа их структуры: обоснованного выбора показателей качества продукции при оценке ее потребительских свойств и безопасности. Приобретение знаний в области сертификации, навыков работы со схемами сертификации в системе сертификации ГОСТ Р.

Задачи дисциплины: освоение основных терминов и определений стандартизации и сертификации; изучение основ стандартизации и сертификации; изучение и контроль показателей качества продукции в сельском хозяйстве; освоение особенностей стандартизации и сертификации растениеводческой и плодовоовощной продукции; изучение показателей качества, стандартизация и сертификация злаковых, зернобобовых культур; управление качеством продукции в сельском хозяйстве.

Дисциплина направлена на формирование у студентов 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;

ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов.

уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества.

владеть: навыками проведения измерений и составления отчетов, обращения с нормативными документами.

Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.05.01.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3з.е., 108 часа., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Цель дисциплины – изучение и освоение технологических процессов на всех этапах хранения растительного сырья, а также полуфабрикатов и готовой продукции, вырабатываемой на его основе.

Задачи дисциплины:изучение научных принципов хранения и консервирования продукции;получение полного представления о качестве сельскохозяйственного сырья;получение полного представления о требованиях, предъявляемых к растительному сырью в зависимости от способов и режимов её хранения;исследование физических и биохимических свойств продукции в плане технологической оценки;приобретение необходимых теоретических и практических навыков с целью организации в конкретных условиях производства продукции высокого качества с минимальными затратами.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-6 - Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, направленного на хранение; правила использования сырья низкого качества; назначение, устройство и принципы работы хранилищ и холодильного оборудования; технологическую эффективность работы хранилищ и холодильного оборудования; места установки хранилищ и холодильного оборудования; цели, задачи, сущность, принципы и виды поверхностной обработки сырья для хранения; классификацию отходов и их использование при хранении сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методику расчёта и подбора хранилищ и холодильного оборудования; основные способы и режимы хранения сырья, полуфабрикатов и готовой

продукции; цели, задачи и сущность сортирования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по качеству при хранении; факторы, влияющие на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при хранении; классификацию и характеристику сырья, полуфабрикатов и готовой продукции после хранения; требования, предъявляемые нормативными документами к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции после хранения.

уметь: рассчитывать потребное количество складов, хранилищ, холодильного оборудования для хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; составлять схему размещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в складах, хранилищах, холодильниках для хранения; рассчитывать потребное количество тары и упаковочных материалов для хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; подбирать оптимальные технологические режимы хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; работать со справочной, нормативно-технической и технологической документацией.

владеть: знаниями о современном состоянии и перспективах развития технологии хранения растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; энерго- и ресурсосберегающими технологиями хранения, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Технология переработки продуктов питания. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.05.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Формировании и усвоении студентами знаний о разработке новых эффективных методов переработки с.-х. сырья продукции и производстве консервированных продуктов высокого качества, которое связано с необходимостью глубокого изучения проблем сохранения качества сырья и готовой продукции.

Задачи дисциплины: организация оптимальных условий хранения различных видов мясного и рыбного сырья, консервированной продукции; организация и соблюдение условий хранения растительного сырья; организация эффективной системы контроля качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов; прогнозировать рациональные сроки хранения сырья в зависимости от его качества и конкретны условий производства; определять болезни и повреждения картофеля, белокочанной капусты, моркови, лука и яблок по внешним признакам; дезинфекция хранилищ.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-6 - Способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,

технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:- современную теорию механизма биохимических процессов, происходящих в различных видах сырья и определяющих технологические свойства; суть физических, химических и биологических методов воздействия на сырье и происходящие в нем процессы при переработке и консервировании; новые научные направления развития технологии производства консервов и пищевых концентратов, способы утилизации сырья.

уметь: работать с научно-технической литературой, осуществлять поиск информации в сети Internet; измерять и составлять описания проводимых исследований, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; выявлять особенности, преимущества и недостатки различных технологических режимов и способов при производстве консервов и пищевых концентратов; проводить экспериментальные исследования по определению показателей качества сырья и готовой продукции и анализировать результаты; оценивать возможности технологического оборудования с разработкой мероприятий по предотвращению выпуска недоброкачественной продукции.

владеть: методами осуществления технологического контроля, разработки технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства; методами и способами контроля технологического процесса.

Лечебное питание. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.06.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Основной целью освоения дисциплины «Лечебное питание» является формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о физиологии человека, значение макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания.

Задачи дисциплины: приобрести умения и навыки в области производства и оценки качества продуктов питания, в области науки о питании как здорового, так и больного человека; освоить знания научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения; овладеть принципами организации функционального, лечебно-профилактического и лечебного питания.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-4 -Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного

технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: эколого-медицинские особенности питания современного человека; анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека; микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека; основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции; пищевую ценность основных продуктов питания; современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов; недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки; краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ; пищевые добавки, пробиотики, принципы функционального питания для различных групп населения.

уметь: определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах; составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся; оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания; проводить оценку альтернативных теорий питания человека; давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания; обеспечивать соблюдение правил и условий хранения продуктов питания; проводить анализ причин возникновения пищевых отравлений на предприятиях питания.

владеть: методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках; компьютерными программами по расчету пищевой и биологической ценности продуктов и блюд; программным продуктом «Расчет сбалансированных рационов питания»; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

Технология продуктов детского и функционального питания.

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.06.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 50 часов (лекции – 16, практические - 34), самостоятельная работа – 58, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в области производства продуктов детского питания и способах повышения его бифидогенности, а также о концепциях государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания населения России, технологиях новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма, способностей для оценки последствий их

профессиональной деятельности, при участии в решении практических социальных и экономических проблем в области современной пищевой промышленности, и принятия оптимальных решений.

Задачи дисциплины: изучение научных основ технологических процессов производства детских и функциональных продуктов питания; изучение новых и перспективных технологий в этой отрасли пищевой промышленности; изучение программ нормативно-законодательных основ безопасности пищевой продукции РФ, гигиенические требования безопасности сырья и готовой продукции, критерии пищевой ценности продукции, маркировки продуктов детского и функционального питания, способы их идентификации и фальсификации.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ПК-2 - Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные потребности человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в детском, профилактическом и лечебном питании; новейшие достижения в области технологии продуктов детского и функционального питания; основные традиционные технологические способы получения продуктов детского и функционального питания; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.

уметь: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского и функционального питания; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания детского и функционального; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского и функционального питания на основе предприятий общественного питания, рациональную схему производства заданного продукта; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных

групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию.

владеть: основными понятиями в области производства продуктов детского и функционального питания, необходимыми для осмысления технологического производства; основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для детских и функциональных продуктов питания; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции детского и функционального питания; способами повышения бифидогенности продуктов детского и функционального питания.

Контроль качества продукции в общественном питании.

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.07.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часов., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 часов, экзамен.

Цель дисциплины. Формирование основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, её последствия и меры предупреждения

Задачи дисциплины: изучить нормативно-правовую базу; научиться пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

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:

знать: цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия; основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии,

показатели и методы идентификации; способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

уметь: анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации;

владеть: методами контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;

Управление качеством предприятий общественного питания.

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.07.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часов., аудиторная нагрузка 68 часов (лекции – 34, практические - 34), самостоятельная работа – 40, контроль – 36 часов, экзамен.

Цель дисциплины. Получение знаний в вопросах управления качеством исходного сырья, полуфабрикатов, а также повышения качества выпускаемой продукции общественного питания и подготовка высококвалифицированных бакалавров, способных к организации конкурентоспособного предприятия, что в первую очередь зависит от качества его продукции и услуг, обладающих способностью удовлетворять реально существующие и прогнозируемые потребности потребителя.

Задачи дисциплины: ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья; получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; изучение современных подходов к определению качества продукции, отечественного и зарубежного опыта в менеджменте качества, процессного и системного подходов к формированию качества на всех этапах жизненного цикла продукции и услуг; ознакомление с нормативно-правовыми положениями, регулирующими деятельность предприятий питания, основными международными, европейскими и российскими стандартами, концепциями, методологиями, призванными обеспечить получение продукции гарантированного качества.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: организацию входного контроля качества пищевого сырья; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии; требования к качеству и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции; функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.

уметь: осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продукции и продуктов предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

владеть: методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья; полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»); сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий.

Барное дело. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.08.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции – 24, практические - 30), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Является обеспечение студентов необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы баров при подготовке специалистов высшей квалификации; формирование компетенции обучающегося по вопросам организации и развития барного дела, изучения новых технологий и форм обслуживания; овладение обучающегося практическим навыкам приготовления напитков.

Задачи дисциплины: изучение специальных определений, терминов и классификации баров, ассортимента продукции и способов приготовления напитков в винных барах, коктейль-баре, безалкогольном баре, лаунж-баре,

пул-баре, диско-баре, лобби-баре; изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров; ознакомление с техникой подачи напитков, барменским «фрейрингом».

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

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.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; культуру потребления и дегустацию вин, напитков; требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков.

уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара; организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.

владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы бара; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производств продуктов питания.

Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах.

Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.08.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 54 часов (лекции – 24, практические - 30), самостоятельная работа – 54, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Дать основы знаний в области развития ресторанно-гостиничного бизнеса за рубежом, правил предоставления гостиничных услуг ведущими международными гостиничными корпорациями, систем управления в международном ресторанно-

гостиничном бизнесе, информационных технологий управления гостиницей и рестораном за рубежом.

Задачи дисциплины: изучение специфики деятельности гостиничных цепей в дальнем зарубежье, тенденций и принципов построения ресторано-гостиничных сетей за рубежом, специфики развития ресторанного бизнеса в международной практике, приобретение умений и навыков в области применения и развития методов информационных технологий, процессов бронирования через Интернет, актуальных для международной практики в сфере ресторано-гостиничного бизнеса, самостоятельного творческого использования теоретических знаний при прогнозировании развития гостиничных комплексов за рубежом, базируясь на принципах построения ресторано-гостиничных сетей, формирование нового организационного мышления в связи с тем, что при изучении материала постоянно обращается внимание на его прикладной характер, показывается где и когда изучаемые теоретические положения и практические навыки могут быть использованы в практической деятельности, изучение требований к профессиональному поведению работников ресторано-гостиничного предприятия, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

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.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы экономических знаний в различных сферах деятельности, методику количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления, моделирования бизнес-процессов и методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций;

уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, культурные различия, использовать методику к самоорганизации и самообразованию, находить организационно-управленческие решения и с готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений, решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью

подготовки сбалансированных управленческих решений, проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании.

владеть: навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры, различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде, навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности.

Технология кавказской кухни. Дисциплина относится к Блоку 1, вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.09.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Получение знаний о национальных кухнях, являющейся неотъемлемой частью национальной культуры, изучение набора исходных продуктов и способов их обработки, их отличительные черты.

Задачи дисциплины: изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологии приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий отдельных народов; изучение организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; изучение организации документооборота по производству.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: тенденции развития пищевой промышленности; международные и отечественные стандарты и нормы в области технологии блюд национальной кухни; роль национальных блюд на предприятиях общественного питания; роль научно-технического прогресса в создании прогрессивных технологий изготовления блюд национальной кухни; основы рациональной технологии блюд национальной кухни; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству блюд национальной кухни; правила

безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в технологии блюд национальной кухни; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд национальной кухни; правила хранения и требования к качеству блюд национальной кухни.

уметь: работать в команде, эффективно работать с коллегами, руководством, клиентами; разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях изготовления блюд национальной кухни, формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания; выбирать оптимальные технологические режимы, обеспечивающие изготовление блюд высокого качества; применять безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюд национальной кухни; читать технологические схемы изготовления блюд национальной кухни; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальной кухни.

владеть: основами проведения объективных исследований и разработки мероприятий в области обеспечения населения качественными, безопасными продуктами питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации в области технологии блюд национальной кухни; методами бракеража готовой продукции; технологий приготовления и оформления основных блюд национальной кухни; основами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в технологии блюд национальной кухни.

Технология национальных кухонь. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.09.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 52 часов (лекции – 16, практические - 36), самостоятельная работа – 56, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Получение знаний о национальных и зарубежных кухнях, являющиеся неотъемлемой частью национальной культуры, изучение набора исходных продуктов и способов их обработки, их отличительные черты.

Задачи дисциплины: изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий отдельных народов; изучение организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; изучение организации документооборота по производству.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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;

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: тенденции развития пищевой промышленности; международные и отечественные стандарты и нормы в области технологии блюд национальной и зарубежной кухни; роль национальных блюд на предприятиях общественного питания; роль научно-технического прогресса в создании прогрессивных технологий изготовления блюд национальной и зарубежной кухни; основы рациональной технологии блюд национальной кухни; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству блюд национальной и зарубежной кухни; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в технологии блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд национальной и зарубежной кухни; правила хранения и требования к качеству блюд национальной и зарубежной кухни.

уметь: работать в команде, эффективно работать с коллегами, руководством, клиентами; разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях изготовления блюд национальной и зарубежной кухни, формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания; выбирать оптимальные технологические режимы, обеспечивающие изготовление блюд высокого качества; применять безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюд национальной кухни; читать технологические схемы изготовления блюд национальной кухни; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальной и зарубежной кухни

владеть: основами проведения объективных исследований и разработки мероприятий в области обеспечения населения качественными, безопасными продуктами питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации в области технологии блюд национальной и зарубежной кухни; методами бракеража готовой продукции; технологий приготовления и оформления основных блюд национальной кухни; основами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в технологии блюд национальной и зарубежной кухни.

География и культура напитков. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.10.01. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 16, практические - 32), самостоятельная работа –60, контроль – зачет.

Цель дисциплины. Дать студенту системное представление о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры употребления спиртных напитков в отдельно взятых регионах мира, частично ознакомиться с культурой и бытом различных народов мира.

Задачи дисциплины: изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий отдельных народов; изучение организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; изучение организации документооборота по производству.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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;

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: культуру и традиции стран; этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет;- особенности изготовления и употребления напитков разных стран; историю появления тех или иных напитков; многообразие видов алкогольных и безалкогольных напитков.

уметь: использовать ключевую терминологию по дисциплине; применять правильную манеру подачи напитков соответственно традициям той или иной культуры; соблюдать требования этики и этикета во время подачи напитков; классифицировать напитки по месту происхождения.

владеть: системами оценки качества напитков; методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности; основами обеспечения безопасности клиентов в форс-мажорных обстоятельствах.

Культура потребления алкогольных напитков. Дисциплина относится к Блоку 1 вариативной части, дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ.10.02. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов., аудиторная нагрузка 48 часов (лекции – 16, практические - 32), самостоятельная работа –60, контроль – зачет.

Цель дисциплины. На базе теоретико-практических знаний обеспечить принятия научно-обоснованных решений при выполнении профессиональных задач.

Задачи дисциплины: Освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов; ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира;

исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира; изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира; определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта; применение комплекса знаний при разработке турпродуктов; обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов; воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры; формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

Дисциплина направлена на формирование у студентов следующих компетенций:

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;

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные понятия, термины, определения в области алкогольных напитков; классификацию, ассортимент, технологические и потребительские свойства основных видов алкогольных напитков и их брэндов мирового рынка, России, Дагестана; производство, факторы, формирующие качество, критерии качества и безопасности алкогольных напитков; маркировку алкогольных напитков, сведения, которые необходимо находить на этикетках, читать, понимать и доводить до сведения гостей; традиции и культура потребления алкогольных напитков в ресторанах, барах; воздействие алкоголя на организм человека; нормативные документы, регламентирующие продажу алкогольных напитков, уровень ответственности работника данного квалификационного уровня за нарушение правил продажи алкогольных напитков; ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемый в качестве аперитивов и дигестивов; способы сервировки алкогольных напитков в ресторанах, барах; сочетание алкогольных напитков между собой и с блюдами; информационное обеспечение обслуживания алкогольными напитками; сроки и условия хранения алкогольных напитков.

уметь: идентифицировать, распознавать ассортиментные характеристики и оценивать качество алкогольных напитков по маркировке, органолептическим показателям; соблюдать условия и сроки хранения вин, крепких спиртных и прочих напитков; оказывать компетентную помощь гостям ресторана, бара в выборе напитков; выбирать напиток для аперитива, дигестива; подбирать напитки к блюдам; сервировать различные алкогольные напитки; составлять карту вин и напитков.

владеть: основами проведения объективных исследований и разработки мероприятий в области обеспечения населения качественными, безопасными напитками; современными методами обработки, анализа и синтеза информации в области технологии напитков; методами бракеража

готовой продукции; технологий приготовления и оформления основных напитков национальной кухни.