

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
« 31 » Июля 2022 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, 2022

Содержание

Б1	Дисциплины (модули).....4
Б1.О	Обязательная часть.....4
Б1.О.01	История.....4
Б1.О.02	Философия.....5
Б1.О.03	Иностранный язык.....6
Б1.О.04	Информатика.....7
Б1.О.05	Экономика.....8
Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности.....10
Б1.О.07	Русский язык и культура речи.....11
Б1.О.08	Физическая культура и спорт.....12
Б1.О.09	Математика.....13
Б1.О.10	Химия.....14
Б1.О.11	Физика.....16
Б1.О.12	Правоведение.....17
Б1.О.13	Вкусовые товары.....18
Б1.О.14	Пищевая биотехнология.....19
Б1.О.15	Физико-химические свойства и методы контроля качества.....20
Б1.О.16	Технология продуктов общественного питания.....21
Б1.О.17	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.....23
Б1.О.18	Процессы и аппараты пищевых производств.....25
Б1.О.19	Физиология питания.....26
Б1.О.20	Технологическое оборудование предприятий общественного питания.....26
Б1.О.21	Защита прав потребителей.....27
Б1.О.22	Экспертиза сырья и пищевых продуктов.....27
Б1.О.23	Пищевая микробиология.....29
Б1.О.24	Пищевые системы.....30
Б1.О.25	Метрология, стандартизация и сертификация.....31
Б1.О.26	Пищевые и биологически активные добавки.....32
Б1.О.27	Сенсорный анализ пищевых продуктов.....33
Б1.О.28	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии.....35
Б1.О.29	Элективные курсы по физической культуре и спорту.....35
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений.....37
Б1.В.01	Современный ресторанный бизнес.....37
Б1.В.02	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции.....38
Б1.В.03	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов.....38
Б1.В.04	Централизованное производство кулинарной продукции.....40
Б1.В.05	Технология кондитерских изделий.....41
Б1.В.06	Технология консервов и пищевых концентратов.....42
Б1.В.07	Технология кулинарной продукции за рубежом.....43
Б1.В.08	Сервис на предприятиях общественного питания.....44
Б1.В.09	Технология специальных видов питания.....45
Б1.В.10	Проектирование предприятий общественного питания.....46
Б1.В.11	Товароведение продовольственных товаров.....48
Б1.В.12	Введение в технологию продуктов.....48
Б1.В.13	Бухгалтерский учет.....49
Б1.В.14	Тара и упаковочные материалы.....50
Б1.В.15	Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.....51
Б1.В.16	Барное дело.....52
Б1.В.17	Санитария и гигиена питания.....53
Б1.В.18	Технология кавказской кухни.....54
Б1.В.19	Контроль качества продукции в общественном питании.....55
Б1.В.20	Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору.....56

Б1.В.20.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	56
Б1.В.20.ДВ.01.01	Введение в специальность.....	56
Б1.В.20.ДВ.01.02	История кулинарной продукции.....	57
Б1.В.20.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	58
Б1.В.20.ДВ.02.01	Лечебное питание.....	58
Б1.В.20.ДВ.02.02	Культура потребления алкогольной продукции.....	58
Б2	Практика	60
Б2.О	Обязательная часть	60
Б2.О.01(У)	Учебная практика (Ознакомительная практика).....	60
Б2.В.П.	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	62
Б2.В.01(П)	Производственная практика (Технологическая практика).....	62
Б2.В.02(П)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа).....	64
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика (Преддипломная практика).....	65
Б3	Государственная итоговая аттестация	67
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.....	67
ФТД	Факультативные дисциплины	73
ФТД.01	Технология производства бродильной и винодельческой промышленности.....	73
ФТД.02	Религиозно-политический экстремизм.....	74

Аннотации дисциплин ОПОП ВО
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания,
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Б.1. Дисциплины (модули)

Б1.0 Обязательная часть

Б1.0.01 История

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – 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 специалистов патриотического отношения к прошлому своей Родины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИД-1УК-5 - Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития

ИД-2УК-5 - Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии

В результате освоения дисциплины, обучающийся 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.

Б1.О.02 Философия

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

ИД-1УК-3 - Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде

ИД-2УК-3 - Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды

ИД-3УК-3 - Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИД-2УК-5 - Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии

ИД-3УК-5 - Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИД-1УК-6 - Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания

ИД-2УК-6 - Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям

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 аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения.

Б1.О.03 Иностранный язык

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – 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 .

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ИД-1УК-4 - Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты

ИД-2УК-4 - Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ИД-3УК-4 - Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям 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.

Б1.О.04 Информатика

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ИД-1УК-1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

ИД-2УК-1 - Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению

ИД-3УК-1 - Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников

ИД-4УК-1 - Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-1 - Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания

ИД-3ОПК-1 - Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья

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.

Б1.О.05 Экономика

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Приобретение студентами систематизированных знаний об основах экономической теории, исследование закономерностей функционирования экономических отношений на различных уровнях – микроэкономики, макроэкономики, мирохозяйственных связей, истории

западных и отечественных экономических учений, а также проблемах переходной экономики, в том числе истории и реформирования современного состояния экономики России; практическое применение будущим специалистом полученных знаний в своей деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ИД-1УК-10 - Знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.

ИД-2УК-10 - Применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ИД-3УК-10 - Способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны:

знать: основные понятия, категории и инструменты экономической теории на микро- и макроуровне; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макроуровне.

уметь: определять ситуацию равновесия, как на микроэкономическом, так и на макроэкономическом уровнях; анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты на микро- и макроуровне; выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки возможных социально-экономических последствий; строить на основе описания ситуаций стандартные теоретические модели, анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты; прогнозировать на основе стандартных теоретических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне; анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора, аналитического отчета, статьи.

владеть: методологией экономического исследования; методами и приемами анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических моделей; современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на микро- и макроуровне; навыками

самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

Б1.О.06 Безопасность жизнедеятельности

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ИД-1УК-8 - Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).

ИД-2УК-8 - Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.

ИД-3УК-8 - Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте.

ИД-4УК-8 - Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

знать: основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.

владеть: законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды. При изучении дисциплины рассматриваются: современное состояние и негативные факторы среды

обитания; принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, рациональные с точки зрения безопасности условия деятельности; последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере; методы повышения устойчивости функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях; мероприятия по защите населения и персонала объектов экономики в чрезвычайных ситуациях, в том числе в условиях ведения военных действий, и при ликвидации последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; правовые, нормативные, организационные и экономические основы безопасности жизнедеятельности; методы контроля и управления условиями жизнедеятельности.

Б1.О.07 Русский язык и культура речи

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ИД-1УК-4 - Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты.

ИД-2УК-4 - Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

ИД-3УК-4 - Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ИД-2УК-9 - Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

ИД-ЗУК-9 - Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

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.

Б1.О.08 Физическая культура и спорт

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

Форма промежуточного контроля – 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИД-1УК-7 - Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.

ИД-2УК-7 - Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.

ИД-3УК-7 - Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в 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.

Б1.О.09 Математика

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Формирование у бакалавров компетенции в области владения методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-2 – Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать: основные понятия и инструменты алгебры и геометрии, математического анализа, теории вероятностей, математической статистики.

уметь: решать типовые математические задачи, используемые при принятии управленческих решений.

владеть: математическими, статистическими и количественными методами решения типовых организационно-управленческих задач.

Б1.О.10 Химия

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Формирование базовых химических знаний для изучения последующих профессионально ориентированных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров; знание современных представлений о строении и свойствах органических веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья; подготовка студентов к изучению пищевой химии и товароведения однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; выработка экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения; знание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемыми в товароведении при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы; раскрытие практических аспектов использования знаний по химии в деятельности будущих бакалавров в области товароведной оценки качества товаров на этапах товароведения, хранения и реализации.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-2ОПК-2 – Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать: основные понятия и законы химии; основные закономерности и условия протекания химических процессов в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах); номенклатуру неорганических и органических соединений; химические

свойства и биологическую значимость минеральных веществ - макро- и микроэлементов элементов (и их неорганических соединений), входящих в состав продовольственных товаров; химические свойства и токсичность элементов и их неорганических соединений, являющихся потенциально опасными для продовольственных и непродовольственных товаров; химические свойства неорганических и органических соединений, используемых в качестве консервантов и антиоксидантов продовольственных товаров, классификацию витаминов и факторы, приводящие к их разрушению при переработке или хранении; различные способы выражения концентраций растворов; научные основы химических и физико-химических методов анализа и инструментальной оценки показателей качества и безопасности продовольственных и непродовольственных товаров, методы статистической обработки экспериментальных данных; основные положения техники безопасности при работе в химической лаборатории.

уметь: применять полученные при изучении химии знания для решения проблем товароведения и оценочной деятельности (по химической связи и строению молекул к компонентам пищевых и непищевых систем, по составлению ионных и окислительно-восстановительных реакций, расчету важнейших характеристик растворов и др.); использовать знания по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых и непищевых систем; анализировать полученные результаты, проводить расчеты концентраций растворов, готовить растворы заданной концентрации; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы; использовать методы химической идентификации веществ, правила отбора средней пробы при проведении экспертизы продовольственных товаров; применять полученные знания в процессе изучения специальных дисциплин; применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования органических веществ в изучении продовольственных товаров; находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач, создавать базы данных и использовать ресурсы Интернета для поиска необходимой информации.

владеть: навыками самостоятельной работы в химической лаборатории и проведения химического анализа при контроле качества продовольственных и непродовольственных товаров; способами расчета различных показателей химической системы: рН и рН растворов, жесткости воды, температуры кипения и замерзания растворов сильных и слабых электролитов и др.; навыками сравнения и анализа полученных результатов расчета с соответствующими им константами; методами статистической обработки полученных количественных результатов; навыками использования химических законов для решения конкретных профессиональных задач с проведением количественных вычислений и использованием учебной, справочной и специальной литературы; правилами безопасности при работе в химической лаборатории.

Б1.О.11 Физика

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: 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 области знаний "Технические науки"; обоснование ведущей роли физики, ее места и значение среди естественных наук в развитии техники; используя все виды учебных занятий (лекции, практические, лабораторные и самостоятельную работу), необходимо обеспечить цельное научное восприятие курса физики. При этом студенты должны получить ясное представление о взаимоотношении классической и современной физики, логические связи между различными разделами физики и с другими дисциплинами данного направления; формирование у студентов творческого мышления.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-2 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ИД-2ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

В результате изучения дисциплины студенты должны:

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 с 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 общезначимых 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.

Б1.О.12 Правоведение

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИД-1УК-2 - Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.

ИД-2УК-2 - Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИД-4УК-5 – Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИД-1УК-6 – Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ИД-1УК-9 - Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.

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

Б1.О.13 Вкусовые товары

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Формирование знаний и компетенций, приобретение умений в области товароведения и экспертизы вкусовых товаров, тенденций развития рынка этих товаров, принципов классификации и формирования ассортимента, особенностей производства и переработки, хранения

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД-1ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

ИД-3ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.

ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; нормативную и техническую документацию по приёмке товаров;

уметь: определять показатели ассортимента и качества товаров; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; владеть: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров; методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.

Б1.О.14 Пищевая биотехнология

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель дисциплины: Формирование у обучающихся, на базе усвоенной системы знаний и практических навыков в области пищевой биотехнологии, 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД-1ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

ИД-3ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.

ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; научные, методические и организационные принципы реализации биотехнологических процессов в пищевой промышленности.

уметь: составлять технологическую схему производства мясных продуктов; организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения; использовать информационные технологии поддержки и сопровождения технологических процессов.

владеть: навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методами определения оптимально возможного варианта биотехнологического процесса.

Б1.О.15 Физико-химические свойства и методы контроля качества

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-2ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

В результате освоения 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.

Б1.О.16 Технология продуктов общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – курсовая работа, экзамен.

Цель дисциплины: Обобщение достижений современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания и ассортимента продукции общественного питания, формирование у студентов компетенций, направленных на приобретение теоретических знаний, практических навыков и умений ведения технологических процессов с позиций современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей, ознакомление с передовым опытом производства кулинарной продукции за рубежом.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД-1ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

ИД-3ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: технологические процессы производства полуфабрикатов и продукции питания; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе

современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

владеть: понятиями, характеризующими технологический поток; навыками определения связей между элементами технологической системы, взаимосвязи технологической системы с окружающей средой; навыками работы с технической документацией на продукцию

Б1.О.17 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИД-3УК-6 - Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-3ОПК-2 - Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД-1ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

ИД-3ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.

ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты

технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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

Б1.О.18 Процессы и аппараты пищевых производств

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель дисциплины: Сформировать у обучающихся систему профессиональных знаний в области процессов и аппаратов перерабатывающих производств.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД-1ОПК-3 - Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

ИД-2ОПК-3 - Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: устройство и расчет типовых схем основных типов машин и аппаратов пищевых производств, методы их подбора и эксплуатации; основные виды процессов переработки сельскохозяйственной продукции и закономерностей их протекания

уметь: рассчитывать конструктивные и технологические параметры машин и аппаратов пищевых производств; анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья

владеть: навыками анализа и расчета конструкций аппаратов при производстве продуктов питания из растительного сырья; навыками анализа и расчета типовых процессов производства продуктов питания из растительного сырья

Б1.О.19 Физиология питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-2 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

В результате освоения 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.

Б1.О.20 Технологическое оборудование предприятий общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – курсовой проект, экзамен.

Цель дисциплины освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в работе по организации и эксплуатации оборудования пищевых производств, приобретение способности к принятию оптимального решения на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах, а так же подготовка к самостоятельному проведению расчета и подбора оборудования

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД-1ОПК-3 - Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

ИД-2ОПК-3 - Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: современные проблемы науки и производства в пищевой промышленности; научные основы повышения эффективности производства; основные принципы разработки новых технологий и модернизации оборудования с учетом инновационных технологий.

уметь: использовать фундаментальные научные представления и знания в области технологии и оборудования для повышения эффективности технологии пищевых продуктов в профессиональной деятельности;

владеть: прогрессивными методами управления комплексно-механизированными и автоматизированными технологическими линиями и процессами производства продуктов из растительного сырья.

Б1.О.21 Защита прав потребителей

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

ИД-1УК-11 - Знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями.

ИД-2УК-11 - Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.

ИД-3УК-11 - Владеть (иметь опыт): навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

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.

Б1.О.22 Экспертиза сырья и пищевых продуктов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Подготовка к профессиональной деятельности в пищевой промышленности, приобретение знаний и навыков по совокупности средств, видов, способов экспертизы и идентификации сырья и готовой продукции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-2 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ИД-2ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ИД-3ОПК-5 - Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; состав, структуру, свойства и применение пищевого сырья, а также способы его обработки; основные показатели качества готовой продукции; основные технические характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции.

уметь: организовывать работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья растительного происхождения; организовать технологическую подготовку производства; оценивать и прогнозировать качество пищевых продуктов; контролировать соблюдение технологической дисциплины; выбирать сырье и способы его обработки в зависимости от назначения; определять номенклатуру измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов; анализировать данные о качестве продукции и определять

причины брака; организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

владеть: навыком внедрения новых видов сырья, современных технологий и производства продуктов питания; методиками исследования качества пищевых продуктов; методами контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции.

Б1.О.23 Пищевая микробиология

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Усвоение знаний о предмете, задачах и значении микробиологии продуктов растениеводства, знание об условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмах, принципах и методах санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов; знать возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов, их биологические свойства, лабораторную диагностику бактериальных отравлений людей и кормовых отравлений животных микробного происхождения. Изучить методы санитарно-бактериологического исследования пищевых продуктов, кормов, смывов с предметов для оценки микробиологического мониторинга на пищевых перерабатывающих предприятиях, оценки качества дезинфекции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИД-2УК-8 - Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-3ОПК-2 - Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

ИД-2ОПК-5 -Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ИД-3ОПК-5 - Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:-микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов; -виды микроорганизмов и особенности их жизнедеятельности, используемые при производстве продуктов; -микробиологические процессы, происходящие при микробиальной порче продуктов; закономерности физических, химических и биологических процессов, лежащих в основе микробиологических превращений, происходящих в продуктах на различных этапах микробиологических процессов; -- закономерности физических, химических и биологических процессов, происходящих при микробиальной порче продуктов, с целью разработки мер для их предотвращения; -условия, влияющие на рост и размножение микроорганизмов; - микробиологические показатели качества продуктов; -меры профилактики возникновения пищевых инфекционных заболеваний

уметь: анализировать микробиологический состав продукта с целью прогнозирования его органолептических и функциональных свойств; использовать знания физических, химических и микробиологических закономерностей для анализа свойств продукта и разработки приемов по оптимизации технологических процессов; -определять микробиологические показатели качества продуктов; -применять меры профилактики возникновения пищевых инфекционных заболеваний при выполнении учебных работ.

Владеть: микробиологическими методами анализа микрофлоры продуктов; - микробиологическими методами контроля качества продуктов; микробиологическими методами, основанными на физических, химических и биологических законах, позволяющими анализировать микробиотический состав продукта; -методами математического моделирования для прогнозирования свойств продуктов, произведенных с помощью микроорганизмов, при различных условиях технологических процессов; методами определения микробиологических показателей качества продуктов

Б1.О.24 Пищевые системы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-2 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ИД-2ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ИД-3ОПК-2 - Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

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 из растительного сырья.

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.

Б1.О.25 Метрология, стандартизация и сертификация

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД-4ОПК-1 - Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

ИД-3ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.

ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; основные понятия метрологии; 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.

Б1.О.26 Пищевые и биологически активные добавки

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Формирование у обучающихся необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД-1ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

ИД-3ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: классификацию пищевых красителей, загустителей, гелеобразователей и эмульгаторов, веществ, препятствующих слеживанию и комкованию, веществ, определяющих вкус и аромат пищевых продуктов, антиокислителей и консервантов, технологических добавок; современную цифровую кодификацию пищевых красителей, загустителей, гелеобразователей и эмульгаторов, веществ, препятствующих слеживанию и комкованию, веществ, определяющих вкус и аромат пищевых продуктов, антиокислителей и консервантов, технологических добавок; международный опыт оборота пищевых добавок; гигиенические требования к применению пищевых добавок

уметь: выбирать способы внесения пищевых красителей, загустителей, гелеобразователей и эмульгаторов, веществ, препятствующих слеживанию и комкованию, веществ, определяющих вкус и аромат пищевых продуктов, антиокислителей и консервантов, технологических добавок в технологии продуктов из животного сырья; - обосновывать выбор пищевых добавок

владеть: навыками пользования документацией, регламентирующей применение пищевых красителей, загустителей, гелеобразователей и эмульгаторов, веществ, препятствующих слеживанию и комкованию, веществ, определяющих вкус и аромат пищевых продуктов, антиокислителей и консервантов, технологических добавок

Б1.О.27 Сенсорный анализ пищевых продуктов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Обучение студентов методологии и приемам научно обоснованного дегустационного анализа, с учетом важности органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков пищевых продуктов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ИД-3ОПК-5 – Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные источники поиска профессиональной информации; свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания; принципы сбора научно-технической информации по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

уметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; оценивать влияние новых технологий, видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований; изучать научно-техническую информацию по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

владеть: навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, теоретическими и экспериментальными методами контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах; методикой анализа научно-технической информации по

инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

Б1.О.28 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель дисциплины: Усвоение принципов и методов построения автоматизированных систем управления технологическими процессами пищевых производств с использованием современных технических средств.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД-2ОПК-1 - Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли

ИД-3ОПК-1 - Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД-1ОПК-3 - Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

ИД-2ОПК-3 - Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания

В результате изучения базовой части цикла 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;

Б1.О.28 Элективные курсы по физической культуре и спорту

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 час.

Форма промежуточного контроля – 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИД-1УК-7 - Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма

ИД-2УК-7 - Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности

ИД-3УК-7 - Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

В результате изучения базовой части цикла 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.

Б1.В. Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01 Современный ресторанный бизнес

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель дисциплины: Формирование у бакалавров компетенций в области организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК – 3 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: специфику развития индустрии питания, основные понятия, цели и задачи обслуживания; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления ресторанного бизнеса; технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка услуг ресторанного бизнеса.

уметь: ориентироваться в особенностях организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций, определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия; формировать на основе принципов планирования и прогнозирования программы развития ресторанного бизнеса;

владеть: навыком организации процесса поиска, анализа, синтеза и отбора необходимой информации, обеспечения разработки и реализации бизнеспланов, применения программных продуктов и баз данных для реализации бизнеспланов.

Б1.В.02 Техно-химический контроль сырья и готовой продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины. Освоение методов технического и химического анализа качества пищевых продуктов и продовольственного сырья; ознакомление с методами оценки безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья; приобретение навыков проведения лабораторных испытаний: пробоотбора, пробоподготовки и определения основных нормируемых компонентов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК – 7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-1ПК – 7 - Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: технологические свойства сырья, методики формирования производственных партий; состав пищевого сырья и продуктов питания; методы пробоотбора и пробоподготовки; методы технического и химического контроля качества пищевых продуктов.

уметь: составить схему анализа, правильно выбрать и применить методы контроля состава, качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта; определить качество сырья и готовой продукции

владеть: навыками грамотного проведения расчетов результатов анализа и оценки безопасности, доброкачественности и соответствия нормативам анализируемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Б1.В.03 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Подготовка специалиста, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации, способного отбирать пробы сырья и продуктов растительного происхождения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ПК – 7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: теоретические основы биологической химии; новейшие научные и практические достижения в области биохимии; биохимические основы жизнедеятельности организма; свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений; свойства растворов биополимеров и биологически активных веществ; ферментативный катализ; методы исследования биохимических компонентов в биологических жидкостях и тканях; молекулярные основы жизнедеятельности, пути метаболизма основных классов органических соединений и их регуляции; классификацию, структуру и физико-химические свойства белков; классификацию, строение и свойства ферментов; классификацию углеводов и липидов; общие понятия об обмене веществ и энергии; фотосинтез; классификацию витаминов и минеральных веществ.

уметь: объяснять биохимические процессы, происходящие в живых организмах; идентифицировать важнейшие природные объекты и подбирать

методы исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ, ферментов; применять биохимические Проводит измерения и наблюдения, составляет описания проводимых исследований, анализирует результаты исследований и использует их при написании отчетов и научных публикаций; применяет методы биотехнологического получения пищевых продуктов методы для оценки пищевого сырья.

владеть: навыками использования необходимых приборов и лабораторного оборудования при проведении биохимических исследований; методиками определения содержания метаболитов и активности ферментов; техникой биохимических исследований.

Б1.В.04 Централизованное производство кулинарной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – 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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК – 5 Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 5 - Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приоритеты в сфере производства продукции питания; знать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; документооборот по производству на предприятии питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания.

уметь: использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производственной деятельности; 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; организовать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продуктов питания.

владеть: методами оценки техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами определения приоритетов в сфере производства продукции питания; методами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; методами выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения; методами организации производства документооборота на предприятии питания; нормативной, технической и технологической документацией при производстве продуктов питания

Б1.В.05 Технология кондитерских изделий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины заключается в формировании и усвоении студентами знаний технологии кондитерского производства. Изучаются принципы технологической обработки растительного сырья с целью получения новых видов пищевых продуктов; влияние основных факторов технологических процессов производства на изменения пищевой ценности; научные достижения в области разработки новых способов воздействия на сырье, использование новых видов упаковки и сокращения потерь на всех этапах производства пищевой продукции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 5 Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 5 - Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации

ПК – 3 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 3 - Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

ПК – 4 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 4 - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки; новые и нетрадиционные виды сырья для производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; механизмы процессов, протекающих при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов; современные технологии переработки сырья; правила по организации производства кондитерских изделий; организацию производственного контроля на предприятии; методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

уметь: составлять технологические схемы, производить расчеты, совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы; обосновывать требования к ведению технологического процесса и контролю над качеством продукции

владеть: методиками расчета основных технологических процессов; навыками по разработке и внедрению новых видов изделий; навыками работы с нормативной и технической документацией на сырье и материалы, готовую продукцию, процессы производства; методами расчета технологического плана производства;

Б1.В.06 Технология консервов и пищевых концентратов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Освоение основных закономерностей проведения технологических процессов получения концентратов и пищевых концентратов; 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; формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК–1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2ПК–1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: изменения пищевых веществ при обработке и хранении; требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; соответствующую нормативную документацию; г) основные принципы организации и осуществление технологических процессов получения концентратов и пищевых концентратов.

уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; организовывать работу производства предприятий питания; определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции, повышать ресурсосбережение, эффективность и надёжность производства.

владеть: методами расчета потребности сырья, составления производственных рецептур с использованием компьютерных технологий; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; навыками организации производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства; способностью оценивать современные достижения науки в технологии получения концентратов и пищевых концентратов.

Б1.В.07 Технология кулинарной продукции за рубежом

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ПК – 7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

уметь: 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

Б1.В.08 Сервис на предприятиях общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель дисциплины является овладение обучающимися необходимой совокупностью знаний, умений и навыков, позволяющей рационально планировать и эффективно реализовывать в условиях предприятий массового питания прогрессивные методы и формы оказания необходимых услуг и

осуществления сервисного обслуживания, для основных категорий посетителей современных предприятий массового питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК – 3 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ПК – 4 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 4 - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

владеть: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Б1.В.09 Технология специальных видов питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины формирование у студентов профессиональных знаний и практических навыков по физиологии и биохимии питания,

технологии пищевых продуктов и составе пищевого рациона для различных социальных и возрастных групп населения с учетом их потребностей в пищевых и биологически активных веществах.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2ПК – 1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 – Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции; технологию продукции; технологию и основным параметрам технологического процесса при производстве продуктов питания для людей различных социальных и возрастных групп.

уметь: использовать систему знаний для разработки и применения пищевых продуктов специального назначения для людей различных социальных и возрастных групп; применять высокоэффективные технологии для конструирования новых пищевых продуктов; рационально использовать технологическое оборудование с учетом комплексной переработки сельскохозяйственного сырья.

владеть: практическими навыками различных методов производства продуктов специального назначения, навыками проведения теххимического контроля качества сырья и готовых продуктов

Б1.В.10 Проектирование предприятий общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины сформировать у обучающихся систему фундаментальных знаний, необходимых для последующей подготовки бакалавра, способного к эффективному решению практических задач возникающих в их последующей профессиональной деятельности по вопросам основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий в соответствии с нормами и правилами, а также

способствующих дальнейшему развитию личности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 4 Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 4 - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов

Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные руководящие и нормативные документы по проектированию, технических средств и технологических процессов производства, основы проектирования, реконструкции, расширения и технического перевооружения объектов перерабатывающих предприятий; технологические процессы производства продукции; методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия

уметь: руководствоваться нормативными документами при проектировании технических средств и технологических процессов производства, определять эффективности принятых проектных решений; анализировать параметры технологического процесса; использовать методы и приемы систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия

владеть: навыками проектирования технологических процессов производства, реконструкции, расширения и технического перевооружения

предприятий отрасли; выбором наиболее оптимальных технологических решений; методами и приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов предприятия

Б1.В.11 Товароведение продовольственных товаров

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: Усвоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2ПК – 1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 – Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основополагающие товароведные характеристики, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; нормативно-правовую документацию, регламентирующую качество товаров; требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения

уметь: использовать нормативно-правовую документацию для оценки качества продовольственных товаров; определять показатели качества товаров

владеть: навыками применения основных методов исследования качества продовольственных товаров на соответствие установленным нормам

Б1.В.12 Введению в технологию продуктов

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 3 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ПК – 7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-1ПК – 7 - Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции

ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные закономерности организации машинных технологий как больших систем; закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства; основные свойства сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки; основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов продукции; принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий; основы и перспективы технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; основы стандартизации и показатели качества сырья и готовой продукции

уметь: представлять технологию продукции в виде системы процессов; разбираться в сущности технологических процессов при производстве продукции для выбора оптимальных режимов обработки

владеть: понятиями, характеризующими технологический поток; навыками определения связей между элементами технологической системы, взаимосвязи технологической системы с окружающей средой; навыками работы с технической документацией на продукцию

Б1.В.13 Бухгалтерский учет

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Освоения студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области бухгалтерского учета и экономического анализа и реализация их в своей профессиональной деятельности, формирование у студентов целостного представления об особенностях учета и анализа на предприятиях, развитие способностей на

основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитывать экономические показатели, характеризующие деятельность предприятия.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК – 3 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2ПК – 3 - Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные понятия, категории и инструменты бухгалтерского учета и анализа; состав бухгалтерской, финансовой и прочей отчетности; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

уметь: использовать данные бухгалтерского учета для контроля и планирования результатов коммерческой деятельности; выполнять работы по инвентаризации имущества и обязательств организации; анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности; осуществлять выбор средств и инструментов для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать выводы.

владеть: понятийным аппаратом и специальной терминологией по проблемам бухгалтерского учета; методологическими подходами к выбору инструментов составления и анализа бухгалтерской (финансовой) отчетности предприятия; пониманием требований и допущений бухгалтерского учета, его базовых и специфических методик; навыками анализа первичной документации и бухгалтерских регистров.

Б1.В.14 Тара и упаковочные материалы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цели дисциплины: Получение знаний по основам товароведения тары и упаковки, характеристике основных свойств упаковочных материалов, видам тары. Систематизация знаний в области товароведения с целью рационального выбора видов упаковочных материалов и тары в своей профессиональной деятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные требования, предъявляемые к сырью, материалам; общие технологические процессы в производстве упаковочных материалов; технологические показатели упаковочных материалов; технологические методы подготовки и получения упаковочных материалов; нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности.

уметь: использовать полученные знания на практике; - критически оценивать принимаемые решения и выбирать наиболее оптимальные; определять показатели качества и безопасности и производств; разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда; выбирать наиболее приемлемые варианты технологических линий и оборудования.

владеть: методами исследования безопасности на всех этапах производственного цикла оболочек; методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов для производства упаковочных материалов; технологией производства упаковочных материалов

Б1.В.15 Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии хранения, переработки и транспортирования продовольственных товаров.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: принципы хранения и способы переработки и транспортирования продовольственных товаров.

уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и снижению потерь при хранении и транспортировании продовольственных товаров.

освоить факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров.

Б1.В.16 Барное дело

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цели дисциплины: формирование системных знаний об организации работы бара, оборудовании и ассортименте продукции, характеристике винно-водочных изделий, способах приготовления и подачи различных напитков

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ИД-3ПК – 3 – Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; 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. Знания, умения и навыки студент приобретает на лекциях, практических занятиях, производственной практике, при самостоятельной работе над учебниками и нормативными материалами.

Б1.В.17 Санитария и гигиена питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Цель дисциплины: углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: специфику технологического контроля производства продукции питания различного назначения; нормативы основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и показатели качества готовой продукции; основы санитарии и гигиены питания, потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственнотехнологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.

уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с целью улучшения качества; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания.

владеть: методикой осуществления контроля продукции и услуг с учетом установленных норм; навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, оценки свойств сырья, полуфабрикатов; навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных цехах предприятия общественного питания

Б1.В.18 Технология кавказкой кухни

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: формирование необходимых теоретических знаний, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кавказской кухни

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 2 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства; технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий народов Кавказа; виды, способы и правила тепловой обработки различных пищевых продуктов; запреты на использование некоторых видов продуктов; режимы питания; назначение оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, посуды и правила пользования ими.

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

владеть: навыки применения методов исследований кухонь народов Кавказа.

Б1.В.19 Контроль качества продукции в общественном питании

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель дисциплины: формирование целостного представления о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства; ознакомление с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных изделий и напитков; подготовка будущих специалистов к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2ПК – 1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК – 5 Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-2ПК – 5 - Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества 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;

владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Б1.В.20 Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору

Б1.В.20.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)

Б1.В.20.ДВ.01.01 Введение в специальность

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Предоставить будущим специалистам теоретические основы и практические навыки на всех этапах производственных процессов, ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением товароведения в обществе. Дисциплина «Введение в специальность» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего специалиста.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ПК – 3 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

знать: квалификационные требования к выпускникам, профессиональные функции в соответствии с направлением подготовки и направленностью; приемы, формы и методы проведения индивидуальной и групповой работы в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования.

уметь: объяснять, какой круг задач может решать выпускник бакалавриата, какую работу он может выполнять; критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения; вести самостоятельные исследования в целях повышения интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального самосовершенствования.

владеть: информацией об объектах профессиональной деятельности; видах и задачах профессиональной деятельности; об общей структуре образовательной программы и циклах дисциплин

Б1.В.20.ДВ.01.02 История кулинарной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Системное представление о исторических основах теории и практики кулинарии, связанных с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка

уметь: самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных,

компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию

владеть: навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка

Б1.В.20.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)

Б1.В.20.ДВ.02.01 Лечебное питание

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Приобретение студентом необходимых знаний по лечебному (диетическому) и лечебно-профилактическому питанию для осуществления деятельности в области общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах;

уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов;

владеть: технологией изготовления диетических блюд, методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания.

Б1.В.20.ДВ.02.02 Культура потребления алкогольных напитков

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Формирование теоретических знаний и практических навыков в области классификации напитков, чтения этикеток, правил и техники проведения дегустации алкогольных напитков, чая и кофе, определения их качества на основе оценки органолептических показателей, выявления дефектов, определения сочетаемости с блюдами

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: общие правила проведения дегустаций: типы и виды дегустаций; факторы, влияющие на профессионализм дегустаторов; требования к помещению и времени проведения дегустации; виды дегустационной посуды; методы оценки сенсорных способностей; терминологический словарь дегустатора напитков; теоретические основы дегустации спиртных напитков: виды национальных спиртных напитков и особенности их производства, обуславливающие типичные органолептические свойства; правила подготовки спиртных напитков к дегустации, особенности дегустационной посуды, температуру подачи, последовательность и правила оценки органолептических показателей, основные дескрипторы вкуса и аромата, типичные дефекты, присущие некачественной продукции; теоретические основы дегустации винодельческой продукции: классификацию вин и коньяков; правила оформления этикеток; правила подготовки вин к дегустации; роль укупорочных средств в обеспечении качества вин; требования к дегустационной посуде; последовательность подачи образцов при проведении дегустации; правила оценки внешнего вида, вкуса, аромата и букета; балльные шкалы, используемые в международной практике оценки вин; характеристику типичных дефектов и причины их возникновения; классические сочетания вин с блюдами; винные аксессуары; теоретические основы дегустации пива: типы и сорта пива, особенности сырья и технологии, влияющие на формирование органолептических

показателей; правила проведения органолептического анализа отдельных показателей пива и их взаимосвязь с качеством напитка;

уметь: читать и понимать этикетки спиртных напитков, вин, коньяков, пива; определять стиль и качество напитков по данным маркировки; различать типичные характеристики внешнего вида, вкуса и аромата, присущие качественным напиткам; выявлять недопустимые дефекты спиртных напитков, вин; давать описательную характеристику органолептическим показателям напитков, используя терминологический словарь дегустатора;

владеть: навыками подготовки и правильной подачи напитков для проведения дегустации; первичными навыками профессиональной оценки органолептических показателей в ходе проведения дегустации спиртных напитков, вин, коньяков, пива.

Б.2 Практика

Б2.О. Обязательная часть

Б2.О.01(У) Учебная практика (Ознакомительная практика)

Общая трудоемкость практики составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Целью учебной практики является получение информации о выбранной специальности и приобретение практических профессиональных навыков самостоятельной работы по важнейшим направлениям деятельности бакалавра технолога общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-1 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-1 - Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания

ИД-2ОПК-1 - Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли

ИД-3ОПК-1 - Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья

ИД-4ОПК-1 - Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-2 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки

продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ИД-2ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ИД-3ОПК-2 - Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД-1ОПК-3 - Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

ИД-2ОПК-3 - Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания

ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД-1ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

ИД-3ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ИД-3ОПК-5 - Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий, сырье и материалы,

используемое при изготовлении пищевой продукции; условия хранения и реализации готовой продукции.

уметь: использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

владеть: правилами личной гигиены работников пищевых предприятий; основными правилами техники безопасности и охраны труда.

Б2.В. Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б2.В.01(П) Производственная практика (Технологическая практика)

Общая трудоемкость практики составляет 9 з.е., 324 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель практики - поэтапное углубление и закрепление в условиях производства знаний, полученных в университете при изучении теоретических дисциплин и при прохождении программы ознакомительной практики, знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2ПК – 1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК – 2 - Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК – 3 - Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ИД-2ПК – 3 - Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания

ИД-3ПК – 3 - Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

ПК – 4 - Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 4 - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов

ПК – 5 - Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 5 - Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации

ИД-2ПК – 5 - Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий; основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека; сырье и материалы, используемое при изготовлении пищевой продукции; основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов; основы технологий производства сырья.

уметь: использовать современные методы комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции; проводить теоретические и экспериментальные исследования; находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств; выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОП.

владеть: правилами личной гигиены работников пищевых предприятий;

основными правилами техники безопасности и охраны труда; методами оценки свойств пищевого сырья растительного происхождения на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, микробиологии.

Б2.В.02(П) Производственная практика (Научно-исследовательская работа)

Общая трудоемкость практики составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель практики (Научно-исследовательская работа) является приобретение практических навыков в области научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности и совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 6 - Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

ПК – 7 - Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-1ПК – 7 - Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции

ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

В результате прохождения практики студент должен:

знать: основные правила в патентном поиске; физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов

питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности

уметь: использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП; планировать, измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок

владеть: навыками работы патентного поиска.

Б2.В.03(Пд) Производственная практика (Преддипломная работа)

Общая трудоемкость практики составляет 6 з.е., 216 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель практики - систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний и ведения самостоятельной научно-исследовательской работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль – Технология и организация ресторанного дела.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2ПК – 1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК – 2 - Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 - Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2ПК – 2 - Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК – 3 - Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ИД-2ПК – 3 - Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания

ИД-3ПК – 3 - Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

ПК – 4 - Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 4 - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов

ПК – 5 - Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 5 - Контролирует технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации

ИД-2ПК – 5 - Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины

ПК – 6 - Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

ПК – 7 - Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-1ПК – 7 - Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции

ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

В результате прохождения практики студент должен:

знать: нормативную документацию на продукты питания из растительного сырья; методы сбора, обработки и систематизации технической и технологической информации др.; основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

уметь: применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин; применять знания в управлении и улучшении технологическими процессами; осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;

владеть: способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья; навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса; навыками улучшения качества продуктов питания из растительного сырья; - навыками написания научно-технического текста

Б3 . Государственная итоговая аттестация

Б3.01(Д) Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР

Общая трудоемкость ГИА составляет 9 з.е., 324 час.

Форма контроля – защита ВКР, оценка.

Целью Государственной итоговой аттестации является определение уровня подготовки выпускника к выполнению задач профессиональной деятельности и степени его соответствия требованиям ФГОС ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) – Технология и организация ресторанного дела.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ИД-1УК-1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

ИД-2УК-1 - Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению

ИД-3УК-1 - Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников

ИД-4УК-1 - Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИД-1УК-2 - Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.

ИД-2УК-2 - Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

ИД-1УК-3 - Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде

ИД-2УК-3 - Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды

ИД-3УК-3 - Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон

УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ИД-1УК-4 - Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты

ИД-2УК-4 - Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ИД-3УК-4 - Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИД-1УК-5 - Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития

ИД-2УК-5 - Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии

ИД-3УК-5 - Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

ИД-4УК-5 - Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ИД-1УК-6 - Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания

ИД-2УК-6 - Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям

ИД-3УК-6 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИД-1УК-7 - Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.

ИД-2УК-7 - Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.

ИД-3УК-7 - Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИД-1УК-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)

ИД-2УК-8 - Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.

ИД-3УК-8 - Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте.

ИД-4УК-8 - Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

УК-9 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ИД-1УК-9 - Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.

ИД-2УК-9 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

ИД-3УК-9 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ИД-1УК-10 - Знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.

ИД-2УК-10 - Применять экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

ИД-3УК-10 - Способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.

УК-11 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

ИД-1УК-11 - Знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями.

ИД-2УК-11 - Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению.

ИД-3УК-11 - Владеть (иметь опыт): навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами.

ОПК-1 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-1 - Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания

ИД-2ОПК-1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли

ИД-3ОПК-1 - Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья

ИД-4ОПК-1 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД-1ОПК-2 – Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки

продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ИД-2ОПК-2 – Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ИД-3ОПК-2 - Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД-1ОПК-3 - Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

ИД-2ОПК-3 - Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания

ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД-1ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ИД-2ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

ИД-3ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.

ИД-4ОПК-4 - Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД-1ОПК-5 - Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ИД-3ОПК-5 - Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

ПК – 1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2ПК – 1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-3ПК – 1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК – 2 - Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-1ПК – 2 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

ИД-2ПК – 2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования

ПК – 3 - Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ИД-2ПК – 3 - Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания

ИД-3ПК – 3 - Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

ПК – 4 - Организует и координирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-1ПК – 4 - Проводит организационную диагностику, проектирует и регламентирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ИД-2ПК – 4 - Планирует и формирует производственные задания, координирует организацию работы трудовых коллективов

ПК – 5 - Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания

ПК – 6 - Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 6 - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИД-2ПК – 6 - Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов

ИД-3ПК – 6 - Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания

ПК – 7 - Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции

ИД-1ПК – 7 - Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции

ИД-2ПК – 7 - Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции

ФТД Факультативные дисциплины

ФТД.01 Технология производства бродильной и винодельческой промышленности

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 72 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Ознакомление студентов с общими вопросами и теоретическими основами бродильных производств и виноделия, основными технологическими процессами, основанных на применении дрожжей, бактерий и микроскопических грибов, научить будущих специалистов составлять принципиальные технологические схемы производства в целом и отдельных его технологических стадий, оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК – 3 - Организует ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1ПК – 3 - Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

ИД-2ПК – 3 - Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания

ИД-ЗПК – 3 - Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

знать: основные понятия и группы бродильных производств; научные основы бродильных производств; основные закономерности размножения и роста микроорганизмов, методы их культивирования; влияние различных факторов на жизнедеятельность микроорганизмов; взаимоотношения микроорганизмов; основные источники производственной инфекции и методы дезинфекции: химические и физические; виды, строение и свойства сырья, применяемого в бродильных производствах (зерновые культуры, картофель, виноград и плодовые культуры, хмель, вода); способы водоподготовки; принципиальные технологические схемы и параметры основных стадий производства солода и пива, этилового спирта и других крепких алкогольных напитков из зернового и плодового, а также не пищевого сырья, вин, коньяков.

уметь: применять основные методы анализа, принятые в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов, готовой продукции бродильных производств; выбирать оптимальные способы и условия культивирования производственных культур микроорганизмов; выбирать способы водоподготовки; выбирать оптимальные способы получения готовой продукции бродильных производств в зависимости от свойств сырья. определять химические показатели сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, продуктов и отходов отраслей производства; управлять биотехнологическими процессами по всей технологической цепи каждой отрасли производства с конечной целью получения продукции возможно более высокого качества при наименьших затратах.

владеть: техникой выполнения основных анализов качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь готовой продукции.

ФТД.02 Религиозно-политический экстремизм

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины: Формирование представления о методологических принципах исследования экстремизма -раскрытие социально-исторической природы и сущности религиозно-политического экстремизма -изучение форм и методов социальной организации религиозно - политического экстремизма -анализ основных направлений диагностики и профилактики религиозно - политического экстремизма -исследование путей и методов противодействия

религиозно-политическому экстремизму

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ИД-4УК-5 - Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ИД-1УК-8 - Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)

ИД-3УК-8 - Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте

знать: содержание, идеалы и ценности разных народов, культур, религий

уметь: использовать методы толерантного взаимодействия в условиях социально дифференцированного общества

владеть: навыками анализа конкретных ситуаций, культурой диалога и восприятия альтернатив в ходе дискуссий по проблемам религиозно-политического экстремизма