

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

**КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**АННОТАЦИЯ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРАКТИК  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,  
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ПРОГРАММЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»  
2021 ГОД НАБОРА**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.01 ФИЛОСОФИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Философия» является формирование знаний у обучающихся в области философии, а также развитие научных основ мировоззрения у обучающихся; развитие способности к самостоятельному философскому анализу действительности, к самосовершенствованию.

Задачами изучения дисциплины «Философия» являются:

- изучение предмета, характерных черт, основных функций философии;
- формирование высоких гражданских и нравственно-профессиональных качеств у обучающегося;
- привитие интересов и навыков к научно-исследовательской работе и самостоятельному решению современных проблем, выдвигаемых жизнью.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет философии и ее история.

Тема 1. Основные понятия и предмет философии

Тема 2. Истоки и исторические типы философии. Основные этапы истории философии.

Раздел 2. Сознание и познание.

Тема 3. Онтология – наука о бытии.

Тема 4. Гносеология.

Раздел 3. Социальная философия. Философская антропология.

Тема 5. Социальная философия

Тема 6. Философское учение о человеке.

Тема 7. Современность и будущее человечества

**4.Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов**

**5. Промежуточная аттестация в форме: зачет.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.02 ИСТОРИЯ

### 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов теоретических знаний об основных этапах и содержании истории человечества с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; выработать у современной молодежи уважительное, толерантное и объективное отношение к истории и культуре своего и других народов.

Задачами освоения дисциплины являются:

- выявить тенденции и закономерности развития человеческого общества, представленные в отечественной исторической науке;
- показать место истории в системе общественных взглядов, сформировать общее представление о роли исторического знания в развитии государства и общества;
- определить ключевые вопросы отечественной истории, имеющие дискуссионный характер в российской и зарубежной историографии.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. История как наука. Сущность, формы, функции исторического знания, методы и источники изучения истории; историография.

Тема 1. Методология исторического познания.

Раздел 2. История Древнего Мира. Государства Древнего Востока. Античная цивилизация.

Тема 2. Древневосточная цивилизация. Первые рабовладельческие государства. Античная цивилизация Средиземноморья.

Раздел 3. Европа и Азия в эпоху Средневековья.

Тема 3. Специфика цивилизаций средневекового мира.

Раздел 4. Эпоха Нового Времени. Буржуазные революции в Европе. Просвещение и просвещенный абсолютизм.

Тема 4. Зарождение и развитие капиталистических отношений. Формирование индустриальной цивилизации в XIX веке.

Раздел 5. Становление индустриальной цивилизации (вторая половина XIX в.) мировое развитие на рубеже XIX – XX веков.

Тема 5. Индустриальная цивилизация во второй половине XIX века. Мировое развитие на рубеже XIX – XX веков.

Раздел 6. Мировое развитие в первой половине XX века.

Тема 6. Политическое и социально-экономическое развитие европейских стран в первой половине XX века.

Раздел 7. Духовная жизнь, развитие Российской и мировой культуры в XX веке.

Тема 7. Российская и мировая культура и наука XX века.

Раздел 8. СССР и мировое развитие в период «холодной войны».

Тема 8. Холодная война и раскол Европы.

Раздел 9. Модернизационные процессы в мире конца XX – начала XXI вв. От СССР к Российской Федерации.

Тема 9. Особенности мирового развития конца XX – начала XXI. Место России в современном мире.

**4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов**

**5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.03.ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в повышении обучающимися исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; приобретение необходимых и достаточных знаний и навыков для решения социально-коммуникативных задач в сфере профессиональной деятельности; расширение знаний о странах изучаемого языка в области технологии продукции и общественного питания; совершенствование культуры мышления, общения и речи.

Задачи:

- усвоение лексико-грамматического минимума изучаемого иностранного языка в объёме, необходимом для осуществления эффективной коммуникации и работы с иноязычными текстами;
- формирование навыков чтения и перевода текстов лингвострановедческого и профессионального направления с целью извлечения и обработки информации;
- формирование навыков письменной речи и ведения переписки личного и делового характера;
- совершенствование навыков диалогической и монологической речи в общественно-бытовой, социально-культурной и официально-деловой сферах;
  - овладение базовыми умениями и навыками успешного профессионального общения на иностранном языке;
- повышение уровня общей культуры обучающихся и расширение их кругозора;
- развитие у обучающихся способностей к самообразованию, к работе с иноязычной литературой, мультимедийными источниками и Интернет-ресурсами.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»).

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Language skills of communication. Искусство общения.

Тема 2. Defining economics. Определение экономики

Тема 3. Basic economic questions. Основные вопросы экономики

Тема 4. Money and its functions. Деньги и их функции.

Тема 5. Marketing. Маркетинг.

Тема 6. Business strategy. Бизнес-стратегия.

Тема 7. Competition. Конкуренция.

Тема 8. Price and demand. Цена и спрос.

Тема 9. Production quality. Качество продукции.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 10 з.е., 360 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачета, экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины является: формирование готовности пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Задачи дисциплины:

- приобретение опыта пользования основными методами защиты производственного персонала и населения при ЧС мирного и военного времени
- формирование способности защиты от аварий, катастроф, стихийных бедствий
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование умений и навыков организации аварийно-спасательных и других неотложных работ при чрезвычайных ситуациях.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Человек и среда обитания

Тема 1.1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения.

Тема 1.2. Человек и техносфера.

Тема 1.3. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания.

Тема 1.4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения.

Раздел 2. Методы повышения безопасности технических систем и технологических процессов.

Тема 2.1. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека.

Тема 2.2. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.

Тема 2.3. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.

Тема 2.4. Управление безопасностью жизнедеятельности.

**4.Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа**

**5. Промежуточная аттестация в форме: зачет.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры

Тема 3. Основы здорового образа жизни студентов

Тема 4. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности

Тема 5. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Тема 6. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 7. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

Тема 8. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений

Тема 9. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

Тема 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов

Тема 11. Физическая культура в профессиональной деятельности

**4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа**

**5. Промежуточная аттестация в форме: зачет.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.06 ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование способностей к коммуникации в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Значение дисциплины подкрепляется тем значением, которое сейчас уделяется вопросам культуры дипломатами, политиками, бизнесменами и учеными всего мира. Именно культура, благодаря своему огромному общечеловеческому потенциалу, способна стать тем объединяющим пространством, где люди различных национальностей, языковой, религиозной, возрастной, профессиональной принадлежности смогут строить свое общение без каких-либо границ исключительно на основе взаимопонимания.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов культуре общения в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- обучение студентов и знакомство с современным состоянием, принципами организации, а также с дальнейшими тенденциями развития международного культурного обмена;
- изучение опыта использования коммуникативных способностей, формирование готовности к эффективному взаимодействию с разными партнёрами по общению, стремление найти свой стиль и приёмы общения, выработать собственную систему речевого самоусовершенствования;
- изучение особенностей основных форм и направлений международного культурного обмена.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Деловые коммуникации» относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

#### Раздел 1 Международный культурный обмен

Тема 1.1 Цель, задачи и содержание курса. Основные понятия и формы международного культурного обмена (МКО).

Тема 1.2 Социально-психологический и языковой аспекты межкультурного взаимодействия.

Тема 1.3 Образы, имиджи и стереотипы в межкультурных коммуникациях и международном культурном обмене

Тема 1.4. Международные культурные связи в области театра и музыки. Кинофестивали.

Тема 1.5 Международные связи в области спорта и туризма

Тема 1.6 Международные связи в области науки и образования

#### Раздел 2 Деловые коммуникации

Тема 2.1 Основные характеристики деловой коммуникации. Общение. Коммуникации как механизм взаимодействия

Тема 2.2 Вербальные и невербальные средства деловых коммуникаций

Тема 2.3 Организация и эффективность делового общения

Тема 2.4 Формы делового общения. Деловые переговоры.

Тема 2.5 Подходы к ведению деловых переговоров

Тема 2.6 Карьерный успех в деловых коммуникациях. Имидж делового человека. Репутация

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель: ознакомить студентов с основами современных информационных технологий, тенденциями их развития, обучить студентов принципам построения информационных моделей, проведению анализа полученных результатов, применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности и, кроме того, она является базовой для всех курсов, использующих автоматизированные методы анализа и расчетов, и так или иначе использующих компьютерную технику.

Задачи:

- формирование у студентов представления о порядке постановки и решения задач для ЭВМ, функционирующих в современных информационно-вычислительных системах;
- формирование знаний о современном состоянии уровня и направлениях развития вычислительной техники, сетевых технологий, программного обеспечения, информационных систем;
- ознакомление с основами разработки программного, аппаратного и пользовательского интерфейса программных продуктов;
- формирование представления об информационных ресурсах обществ, об основах современных информационных технологий переработки информации и их влиянии на успех в профессиональной деятельности;
- приобретение опыта постановки и решения задач, связанных со сбором, обработкой и представлением данных в современных информационно-вычислительных системах;
- овладение опытом работы с программными средствами общего назначения, соответствующими современным требованиям мирового рынка программных средств;
- формирование навыков уверенного пользователя, умеющего работать в качестве пользователя персонального компьютера, самостоятельно использовать внешние носители информации для обмена данными между машинами, создавать резервные копии архивы данных и программ;
- формирование навыков создавать и использовать прикладные базы данных и программы их обработки, создавать и использовать информационные ресурсы сети Интернет;
- овладение навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией;
- овладение техническими и программными методами, а также организационными мерами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие информации. Единицы измерения информации.

Тема 2. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.

Тема 3. Технические средства реализации информационных процессов.

Тема 4. Программные средства реализации информационных процессов. Основы работы пользователя в операционной среде персонального компьютера.

Тема 5. Основы защиты информации и сведений. Методы защиты информации.

Тема 6. Основы работы в среде локальных и глобальных компьютерных сетей

**4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов**

**5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.**



# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.08 ЭКОНОМИКА

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у студентов экономического мировоззрения в области функционирования различных экономических систем, научиться использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, выработать и умения обосновывать экономические и социально-экономические процессы, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макро-уровнях.

#### Задачи дисциплины

- изучить закономерности функционирования социально-экономических систем, хозяйственную деятельность людей, в условиях ограниченности ресурсов;
- изучить принципы и механизмы функционирования национальной экономики, факторы, лежащих в основе экономического роста, инструменты государственного регулирования экономики;
- изучить методы и принципы микроэкономического анализа; концепции, механизмы и пути рационализации потребительского поведения и спроса; методы определения рыночной цены издержек, прибыли, убытков и оптимального выпуска продукции в различных рыночных структурах
- научиться применять понятийно-категориальный аппарат макроэкономики и анализировать макроэкономические процессы и явления; разрабатывать основные направления решения макроэкономических проблем;
- научиться применять знания микро и макроэкономики, экономический инструментарий экономической теории при решении прикладных задач;
- изучить экономические методы анализа поведения основных макроэкономических агентов (потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства) при решении прикладных задач;
- научиться анализировать экономические проблемы, состояния равновесия в экономике, оценивать факторы и причины, нарушающие состояние равновесия; не просто решать задачи, но и объяснять текущие или прошлые события и их решения с точки зрения изученной теории

### 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика» (Б1.Б.08) относится к базовой части Блока Б1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет и метод экономики

Тема 2. Собственность и социально-экономические системы.

Тема 3. Товарное производство. Теории стоимости. Деньги. Теории денег.

Тема 4 Рыночный механизм. Спрос и предложение. Эластичность. Рыночное равновесие.

Тема 5. Основы теории потребительского поведения.

Тема 6. Предпринимательская деятельность. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики.

Тема 7. Воспроизводство индивидуального капитала.

Тема 8. Издержки производства и прибыль.

Тема 9. Предприятие (фирма) в условиях совершенной и несовершенной конкуренции.

Тема 10. Торговый капитал и торговая прибыль.

Тема 11. Рынки факторов производства

Тема 12. Национальное хозяйство: структура, цели, показатели.

Тема 13. Циклический характер развития рыночной экономики. Экономические кризисы.

Экономический рост.

Тема 14. Макроэкономическая нестабильность: безработица и инфляция.

Тема 15. Финансовая система и фискальная политика (бюджетно-налоговая политика)

Тема 16. Денежный рынок, банковская система и кредитно-денежная политика.

Тема 17. Социальная политика и уровень жизни населения.

Тема 18. Мировая торговля и международные валютные отношения.

**4.Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа**

**5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.О.09 УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучающихся необходимых теоретических знаний, практических умений и прикладных навыков в области управления карьерой и временем, необходимых для построения карьеры и правильного распределения времени для более действенного и продуктивного его использования, включая умения и навыки реализации процессов самообразования, саморазвития и самоорганизации.

Задачи:

- освоение основных положений, принципов, методов и стратегий карьерного менеджмента и тайм – менеджмента, базовых техник управления и планирования времени;
- получение практических умений и навыков управления личной и деловой карьерой работников, в том числе навыков формулировать и планировать цели и задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели;
- приобретение умений и навыков принятия организационно-управленческих решений при выполнении профессиональной деятельности;
- приобретение навыков подготовки резюме, сопроводительного и рекомендательного письма, оценки своих достоинств и недостатков, развития достоинств и устранения недостатков;
- приобретение навыков путем реализации процессов самообразования и самоорганизации, в том числе навыков развития индивидуальных способностей, профессионального обучения и самообучения, развития достоинств и устранения недостатков;
- овладение приемами и технологиями тайм-менеджмента, формирование навыков планирования, анализа, организации и управления временем.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Управление карьерой и тайм-менеджмент» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теория и практика самоорганизации и самообразования.

Тема 1. Деловая карьера как процесс личного и профессионального развития человека.

Тема 2. Карьерные мотивы и ценностные ориентации сотрудников. Диагностика и развитие карьерной компетентности. Принятие решения о самообразовании.

Тема 3. Тайм-менеджмент как основа эффективной самоорганизации личности.

Раздел 2. Принятие организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности.

Тема 4. Принятие организационно-управленческих решений в области управления карьерой.

Тема 5. Организационно – управленческие решения в тайм-менеджменте.

Тема 6. Теория и практика трудоустройства как начального этапа карьеры.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.10 ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование системы научных психологических знаний и умений, их практического использования в жизни и профессиональной деятельности, сформировать психологическую культуру будущих специалистов; формирование у студентов целостного представления о современной теории и практике изучения конфликтов, навыках профессионального поведения в конфликтных ситуациях и регулирования конфликтов, что позволит будущим специалистам оптимизировать взаимодействие с персоналом, клиентами, предупредить трудности взаимного непонимания, наладить отношения сотрудничества.

Задачи: ознакомление студентов с основами психологической науки и ее возможностями в успешном решении профессиональных задач; раскрытие роли и возможностей психологии в самореализации и самоутверждении личности; изучить теоретические основы конфликта, закономерности его возникновения и протекания; ознакомить с основными направлениями развития конфликтологической науки; показать многообразие конфликтов, их естественную неизбежность; помочь овладеть технологиями регулирования конфликтов.

### 2. Место дисциплины(модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Б1.О.10 основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в психологическую науку

Тема 1. Психология как наука и учебная дисциплина.

Тема 2. Методология и методы психологического исследования.

Тема 3. Развитие психики в филогенезе и онтогенезе.

Раздел 2. Психология личности

Тема 4. Познавательные психические процессы.

Тема 5. Индивидуально-психологические особенности

Тема 6. Эмоционально-волевая сфера личности.

Тема 7. Психология деятельности.

Раздел 3. Введение в конфликтологию

8. Конфликтология как наука История возникновения и развития конфликтологии

9. Теоретические основы конфликтологии.

10. Психологическая характеристика делового общения. Общение как сфера конфликтов.

11. Межличностные и групповые конфликты: многообразие сфер существования

12. Внутриличностные конфликты: специфика, формы проявления

13. Организационные конфликты: особенности протекания

14. Семейные конфликты.

15. Профилактика конфликтов. Методы изучения и конструктивного разрешения конфликтов.

16. Переговорный процесс как технология регулирования конфликтов

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.11 ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является подготовка специалиста, ориентирующегося в рыночной среде, способного на основе глубоких знаний творчески, оперативно, обоснованно и с минимальным риском принимать решения по различным вопросам управления торгово-технологическими процессами на предприятии.

Задачи:

- обеспечить студентов теоретическими знаниями и профессиональными практическими умениями, и навыками в области менеджмента,
- обеспечить получение студентами высокой профессиональной подготовки в соответствии с требованиями направления.
- научить организовывать и планировать материально-техническое обеспечение предприятий, закупку и продажу товаров.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части Б1.О.11 Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Эволюция развития менеджмента как научного направления.

Тема 2. Менеджмент в условиях рыночной экономики.

Тема 3. Построение организаций и делегирование полномочий.

Тема 4. Мотивация и стимулирование труда.

Тема 5. Информационное обеспечение менеджмента.

Тема 6. Планирование в системе менеджмента

Тема 7. Функция контроля и учета

Тема 8. Процесс коммуникации

Тема 9. Формальные и неформальные группы. Управление конфликтами

Тема 10. Принятие управленческих решений.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.12 ПРАВОВЕДЕНИЕ

### 1. Цели и Задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися основ действующего законодательства, возможности практического применения правовых норм для выявления и анализа способов решения профессиональных задач, как источника для формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению.

Задачи:

- сформировать систему знаний о российском законодательстве;
- составить представление о правовой информации для формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению;
- использовать правовую информацию для принятия соответствующих профессиональных решений;
- сформировать навыки анализа законодательства и практики его применения.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правоведение» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные положения теории государства и права

Тема 2. Основы конституционного права

Тема 3. Основы административного права

Тема 4. Общие положения гражданского права

Тема 5. Общие положения трудового права

Тема 6. Правовые основы предпринимательской деятельности

Тема 7. Основы финансового права

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е., 108часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.О.13 ТЕОРИЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ И УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель изучения дисциплины заключается в получении знаний и практических навыков управления рисками, освоение методов оценки рисков в деятельности хозяйствующих субъектов, а также результативности системы управления рисками.

Задачи:

- усвоение теоретико-методических положений о предмете, методе и инструментах управления рисками;

-изучение законодательных актов и стандартов РФ, регулирующие методы управления рисками предприятий в процессе их деятельности.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Теория принятия решений и управления рисками» Дисциплина относится к обязательной части Б1.О.13 Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Эволюция развития теории принятия решений как науки

Тема 2. Разработка решения. Современные концепции и методы принятия решений

Тема 3. Риск как экономическая категория и его сущность

Тема 4. Методология оценки экономических рисков

Тема 5. Методология анализа экономических рисков: качественные методы анализа рисков

Тема 6. Методология анализа экономических рисков: количественные методы анализа рисков

Тема 7. Основные методы и приемы управления рисками

Тема 8. Управление рисками текущей и финансовой деятельности

Тема 9. Принятие решений и управление рисками реальных инвестиций

Тема 10. Принятие решений и управление рисками финансовых инвестиций

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.14 ХИМИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование знаний в области профессиональной деятельности вопросов химии, изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий, роли биохимических процессов при хранении и переработке пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продукции общественного питания
- умением проводить исследования по заданной химической методике и анализировать результаты экспериментов;
- получение теоретических представлений и практических навыков применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; и способностью применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов);
- изучение основных групп органических соединений, возможностях их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ, о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Химия» относится к дисциплинам базовой части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Основные понятия и законы химии.

Тема 1: Основные понятия и законы химии.

Раздел 2. Неорганическая химия.

Тема 2: Энергетика и направление химических реакций.

Тема 3: Химическая кинетика и равновесие.

Тема 4: Растворы.

Тема 5: Комплексообразование в растворах.

Тема 6: Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.

Тема 7: Элементы 1а -VIIIа подгрупп.

Тема 8: Элементы 1б -VIIIб подгрупп таблицы Д.И. Менделеева. (Переходные металлы).

Раздел 3. Предмет органической химии.

Тема 9: Введение. Предмет органической химии

Тема 10: Теоретические представления в органической химии

Тема 11: Предельные и непредельные углеводороды.

Тема 12: Кислородосодержащие органические соединения.

Тема 13: Липиды.

Тема 14: Углеводы.



Тема 15: Белки.

Раздел 4. Пищевые и биологически активные добавки.

Тема 16: Витамины, ферменты, БАД и пищевые кислоты.

Тема 17: Биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке пищевого сырья.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:7 з.е., 252 часа**

**5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.15 ФИЗИКА

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются формирование знаний об основных физических явлениях и законах, а также назначении и принципе действия важнейших физических приборов и методиках физических экспериментов; обучение грамотному применению положений фундаментальной физики и методов физико-математического анализа к научному решению конкретных естественнонаучных и технических проблем; выработка основ физического мировоззрения и развитие у бакалавров физического мышления с целью заложить фундамент, необходимый для успешного освоения специальных дисциплин и применения полученных знаний в избранной профессии.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- 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.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физика» относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

#### Раздел 1 Работа и энергия

Тема 1. Кинематика и динамика механического движения.

Тема 2. Динамика частиц

Тема 3. Закон сохранения импульса

Тема 4. Закон сохранения энергии

Тема 5. Твердое тело в механике

Тема 6. Колебания и волны

Тема 7. Молекулярная физика и термодинамика

Тема 8. Макроскопические состояния

#### Раздел 2. Электростатика

Тема 9. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле

Тема 10. Энергия взаимодействия электрических зарядов

Тема 11. Постоянный электрический ток

Тема 12. Элементы зонной теории проводимости

Тема 13. Магнитное поле

Тема 14. Основы магнитостатики

Тема 15. Виток с током в магнитном поле

Тема 16. Явление электромагнитной индукции

Тема 17. Электромагнитное поле

Тема 18. Уравнения Максвелла

Тема 19. Электромагнитные колебания и волны

Тема 20. Волновая оптика

Тема 21. Интерференция света

Тема 22. Дифракция волн

Тема 23. Поляризация света

Тема 24. Электромагнитные волны в веществе

Раздел 3. Квантовая физика

Тема 25. Квантовые свойства излучения

Тема 26. Корпускулярно-волновой дуализм частиц вещества

Тема 27. Квантовое состояние. Уравнение Шредингера

Тема 28. Физика атома и ядра

Тема 29. Атом. Атомное ядро

Тема 30. Современная физическая картина мира.

**4.Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа**

**5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.16 КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование системы знаний в области коллоидной химии в изучении общих закономерностей протекания физических и химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий; выявить широкие возможности их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами и особенностями высокодисперсных коллоидных систем.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных положений и законов коллоидной химии, основ теории химических и физико-химических процессов, связи химических и физических свойств веществ, химических и физических явлений и процессов, физико-химических основ учения о поверхностных явлениях;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических и физических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение общих закономерностей протекания в природе и технологии продуктов общественного питания
- умением проводить физико-химические исследования экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий и прогнозирования конечных результатов.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Коллоидная химия» относится к дисциплинам базовой части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1: Предмет, задачи и методы коллоидной химии

Тема 2: Дисперсные системы

Тема 3: Термодинамика поверхностных явлений

Тема 4: Молекулярно-кинетические и оптические свойства дисперсных систем

Тема 5: Строение и электрический заряд частиц дисперсной фазы. Электрокинетические явления

Тема 6: Устойчивость и коагуляция дисперсных систем

Тема 7: Разные классы дисперсных систем

Тема 8: Мицеллярные дисперсные системы

Тема 9: Высокомолекулярные соединения (ВМС) и их растворы

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.17 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Методы контроля качества сырья и готовой продукции» является освоение является овладение студентами знаниями в области современных методов исследования и требований, предъявляемых к сырью и полуфабрикатам на всех стадиях технологического процесса.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- изучение общих схем проведения анализов сырья и продуктов питания (методы отбора проб, подготовку их к анализу);
- освоение методик проведения органолептических, физико-химических и микробиологических исследований сырья и производимой продукции.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции

Тема 2. Методы исследования сырья и пищевых продуктов, их классификация и области применения

Тема 3. Органолептические методы исследования сырья и готовой продукции

Тема 4. Физико-химические методы исследования

Тема 5. Физические методы исследования продовольственного сырья и готовой продукции

Тема 6. Аналитические (химические) методы исследования сырья и готовой продукции

Тема 7. Микробиологические методы исследования

Тема 8. Современные методы контроля качества и определения показателей безопасности сырья и готовой продукции

Тема 9. Обработка, интерпретация и оформление полученных результатов исследований

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.18 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1. Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам

Тема 2. Универсальные кухонные машины

Тема 3. Прессующее оборудование

Тема 4. Весовое оборудование

Тема 5. Очистительное оборудование

Тема 6. Измельчительное оборудование

Тема 7. Месильно-перемешивающее оборудование

Тема 8. Холодильное оборудование

#### Раздел 2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Тема 9. Общий принцип устройства тепловых аппаратов

Тема 10. Аппараты для выпечки

Тема 11. Жарочное оборудование

Тема 12. Аппараты для выпечки

Тема 13. Водогрейное оборудование

Тема 14. Оборудование для комплектации и раздачи обедов

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 6 з.е., 216 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.О.19 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций.

Задачи:

- изучить основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов;
- изучить подходы к организации труда персонала на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания

Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения

Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства

Тема 1.4 Структура производства

Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства

Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов

Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Торговые помещения

Тема 2.2 Этапы организации обслуживания

Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание

Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий

Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания

Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах

Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах

Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)

Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 8 з.е., 288 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет, курсовая работа, экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.О.20 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, происходящих в процессе переработки пищевого сырья и полуфабрикатов; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи блюд.

Задачи:

- ознакомить студентов с основными физико-химическими процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, формировании качественных показателей кулинарных изделий;
- изучить технологию приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий;
- научить студентов работать со Сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Тема 2. Способы и приемы кулинарной обработки

Тема 3. Изменение белков и других азотистых веществ

Тема 4. Изменения сахаров и крахмала

Тема 5. Изменения липидов

Тема 6. Изменения, происходящие в плодах и овощах при кулинарной обработке

Тема 7. Изменения, происходящие в мясе и мясопродуктах

Тема 8. Изменения, происходящие в рыбе и морепродуктах

Тема 9. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях

Раздел 2. Технология блюд и кулинарных изделий

Тема 10. Технология супов

Тема 11. Технология соусов

Тема 12. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов

Тема 13. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога

Тема 14. Технология блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи и кролика

Тема 15. Технология блюд из рыбы, морепродуктов и раков

Тема 16. Технология сладких блюд и напитков

Тема 17. Технология холодных блюд и закусок

Тема 18. Технология мучных кулинарных изделий

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 8 зач.ед., 288 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачета., курсовая работа, экзамен.



# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.ДЭ.01.01 ВОЛЕЙБОЛ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании развития личности в процессе физического совершенствования, пропаганды здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» (Волейбол) относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Развитие основных физических качеств, необходимых для жизнедеятельности и будущей профессии

Тема 2. Стойка и перемещения волейболиста

Тема 3. Нижняя и верхняя передача мяча

Тема 4. Отбивание мяча кулаком от верхнего края сетки

Тема 5. Прямой нападающий удар (по ходу)

Тема 6. Одиночное блокирование. Совершенствование изученных приемов в учебных и подвижных играх

**4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов**

**5. Промежуточная аттестация в форме: зачета.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.ДЭ.01.02 БАСКЕТБОЛ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании развития личности в процессе физического совершенствования, пропаганды здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» (Баскетбол) относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Общая физическая подготовка

Тема 2. Специальная физическая подготовка

Тема 3. Упражнения без мяча

Тема 4. Ловля и передача мяча

Тема 5. Ведение мяча

Тема 6. Броски мяча

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 328 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачета.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.О.ДЭ.01.03 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании развития личности в процессе физического совершенствования, пропаганды здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» (Адаптивная физическая подготовка) относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Теория и организация адаптивной физической культуры как интегративная наука и учебная дисциплина

Тема 2. Основные виды адаптивной физической культуры

Тема 3. Физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 4. Самоконтроль обучающихся при выполнении физических упражнений занятий спортом

Тема 5. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 6. Общая физическая подготовка - адаптивные формы и виды

Тема 7. Подвижные игры

Тема 8. Интеллектуальные виды спорта

Тема 9. Профилактико – оздоровительная гимнастика

Тема 10. Практические занятия по исследованию физического развития инвалидов

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 328 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачета.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.01 МИКРОБИОЛОГИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины. Формирование у студентов целостного представления о теоретических и практических основах микробиологии продовольственных товаров.

Основные задачи освоения дисциплины:

- реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по проблемам технологии продукции и общественного питания;

- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области микробиологии для исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов.

Тема 2. Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека

Тема 3. Микробиология мяса и мясной продукции.

Тема 4. Микробиология молока и молочных продуктов

Тема 5. Микробиология яиц и яичной продукции

Тема 6. Микробиология рыбы и рыбной продукции.

Тема 7. Микробиология муки, зерна и круп.

Тема 8. Микробиология плодов и овощей.

Тема 9. Микробиология баночных консервов.

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е., 108 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.02 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является 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 здоровье и сохранении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

-изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;

-изучить структуру санитарно-технического устройства и организацию работы предприятия общественного питания;

-изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания, освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Гигиена и санитария предприятий питания

Тема 2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли

Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли

Тема 4. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Тема 5. Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания

Тема 6. Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика

Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение

Тема 8. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению

Тема 9. Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов

Тема 10. Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции

Тема 11. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения

Тема 12. Реализация концепции безопасности ХАССП

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е., 108 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачета.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.03 ОХРАНА ТРУДА

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение студентами знаний основ законодательства РФ по вопросам организации охраны труда в государстве и на предприятии, знаний правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приобретение студентами навыков оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и умение использовать эти знания в работе по специальности.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности;
- изучение правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- изучение основных приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- изучение основных правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях питания разных классов.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Охрана труда» относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Правовые аспекты обеспечения охраны труда в организации

Тема 2. Санитарно-гигиенические аспекты охраны труда

Тема 3. Технические аспекты охраны труда

Тема 4. Основы пожарной безопасности

Тема 5. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е., 108 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование у обучающихся способности 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.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- изучить технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- приобрести умения и навыки организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, документооборот по производству на предприятии питания с учетом основ товароведения продовольственных товаров;
- приобрести умения и навыки использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров

Тема 2. Классификация, кодирование и маркировка продовольственных товаров

Тема 3. Проблемы хранения и основы консервирования продовольственных товаров

#### Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 4. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров

Тема 5. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов

Тема 6. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров

Тема 7. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров

#### Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

Тема 8. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров

Тема 9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов

Тема 10. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов

Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов

Тема 12. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.05 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель: раскрытие сути и особенностей современных информационных технологий, формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование у студентов представления о порядке постановки и решения задач для ЭВМ, функционирующих в современных информационно-вычислительных системах;
- формирование знаний о современном состоянии уровня и направлениях развития вычислительной техники, сетевых технологий, программного обеспечения, информационных систем;
- ознакомление с основами разработки программного, аппаратного и пользовательского интерфейса программных продуктов;
- формирование представления об информационных ресурсах обществ, об основах современных информационных технологий переработки информации и их влиянии на успех в профессиональной деятельности;
- приобретение опыта постановки и решения задач, связанных со сбором, обработкой и представлением данных в современных информационно-вычислительных системах;
- овладение опытом работы с программными средствами общего назначения, соответствующими современным требованиям мирового рынка программных средств;
- формирование навыков уверенного пользователя, умеющего работать в качестве пользователя персонального компьютера, самостоятельно использовать внешние носители информации для обмена данными между машинами, создавать резервные копии архивы данных и программ;
- формирование навыков создавать и использовать прикладные базы данных и программы их обработки, создавать и использовать информационные ресурсы сети Интернет;
- овладение навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией;
- овладение техническими и программными методами, а также организационными мерами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Информация, экономическая информация, Информационные технологии и процессы в торговле. Автоматизированные информационные системы и технологии, их классификация. Базовые информационные технологии.

Тема 2. Структура и состав автоматизированной информационной системы (АИС). Классификация АИС. Функциональные и обеспечивающие подсистемы АИС торговли.

Тема 3. Информационное обеспечение торгового предприятия. Структура и содержание внутримашинного и внутримашинного информационного обеспечения Системы классификации и кодирования. Классификаторы экономической информации и технология их применения.

Тема 4. Техническое и программное обеспечение АИС в торговле. Локальные и вычислительные сети, их использование в торговой деятельности. Глобальные вычислительные сети. Использование Интернет-технологий в торговой деятельности. Электронная коммерция.



Тема 5. Автоматизация маркетинга, логистики и коммерческой деятельности. Основные этапы компьютеризации учета в торговле. Обеспечение технической базы и выбор программного обеспечения применительно к специфике торгового предприятия.

**4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 18/0 часов**

**5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности продуктов питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение способов снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- изучение принципов обеспечения безопасности сырья и продуктов.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии

Тема 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Тема 3. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания

Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками, поступающими из окружающей среды (антропогенными ксенобиотиками)

Тема 5. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического (природного) происхождения

Тема 6. Гигиенические нормативы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов по микробиологическим показателям

Тема 7. Токсичные вещества естественного происхождения

Тема 8. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов, показатели для отнесения продукции к экологичной и «органической»

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.07 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Целями освоения дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений по теории и практике метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, систем качества, умения и навыки работы с нормативными документами в области метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачи освоения дисциплины:

- приобретение навыков и умений работы с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;
- приобретение навыков работы с классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;
- приобретение навыков и умений разработки и оформления нормативных документов;
- приобретение навыков оценки правильности оформления и подлинности сертификатов;
- приобретение практических навыков работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции;
- приобретение навыков и умений обработки результатов многократных измерений.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации

Тема 1.1. Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Тема 1.2. Методические основы стандартизации

Тема 1.3. Национальная система стандартизации России

Тема 1.4. Нормативные документы в области стандартизации Тема 1.5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Раздел 2. Метрология

Тема 2.1. Основы технических измерений

Тема 2.2. Характеристика средств измерений Тема 2.3. Система обеспечения единства измерений в РФ

Раздел 3 Сертификация продукции.

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Система подтверждения соответствия в России

Тема 3.3. Сертификация продукции и услуг

Тема 3.4. Сертификация систем менеджмента качества

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 6 з.е., 216 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.08 ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины «Холодильная техника и технология» является изучение физической сущности и способов получения искусственного холода; изучение теоретических основ холодильного консервирования пищевых продуктов; видов холодильной обработки пищевых продуктов.

Задачами дисциплины являются изучение:

- типов холодильных и компрессорных холодильных машин;
- холодильного оборудования и хладоагентов;
- теоретических основ холодильного консервирования пищевых продуктов;
- видов холодильной обработки пищевых продуктов;
- основных изменений, происходящих в продуктах питания при охлаждении;
- основных изменений, происходящих в продуктах питания при замораживании.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Холодильная техника и технология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, цели и задачи курса

Тема 2 Основные свойства пищевых продуктов и их изменение при холодильной обработке и хранении

Тема 3. Основы получения холода, холодильные агрегаты и хладоносители

Тема 4. Холодильные машины и техническое холодильное оборудование

Тема 5. Теоретические основы процесса охлаждения

Тема 6 Теоретические основы процесса замораживания

Тема 7 Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.

Тема 8 Холодильная обработка рыбы и рыбных продуктов

Тема 9 Холодильная обработка молока и молочных продуктов

Тема 10. Холодильная обработка плодов и овощей.

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.09 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов компетенций, направленных на использование в практической деятельности знаний о физической сущности основных процессов пищевых производств, их теоретических основ, принципиальных схем, принципов эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки эксплуатации теплового оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучение эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- изучение методов расчета аппаратов и машин;
- изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Основы гидростатики и гидродинамики

Тема 2. Механические процессы и организация их обслуживания

Тема 3. Основы гидравлических процессов и организация их обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Тема 4. Тепловые процессы и организация обслуживания различных видов теплового оборудования

Тема 5. Массообменные процессы. Абсорбция. Адсорбция

Тема 6. Экстрагирование и экстракция

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.10 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов компетенций, направленных на использование в практической деятельности знаний о свойствах сырья, полуфабрикатов и качестве мучных кондитерских изделий; организации и осуществлении технологического процесса производства мучных кондитерских изделий в питании; об основных направлениях научно-технического прогресса при производстве мучных кондитерских изделий.

Задачи дисциплины:

- изучение перспектив производства *мучных кондитерских изделий в общественном питании;*

- изучение технологии приготовления *производства мучных кондитерских изделий , особенности технологии производства определенного ассортимента мучных кондитерских изделий;*

- изучение основных правил организации производства *мучных кондитерских изделий в общественном питании;*

- изучение методов *контроля технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий в общественном питании.*

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Особенности технологического процесса производства мучных кондитерских изделий ресторанной продукции.

Тема 2. Группы мучных кондитерских изделий в ресторанной индустрии

Тема 3. Основное и дополнительное сырье в производстве мучных кондитерских изделий

Тема 4. Ресторанный дизайн мучных кондитерских изделий

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.11 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины: заключается в получении студентами базовых знаний в области управления персоналом организации, наработка практических навыков решения внутриорганизационных, межличностных, межгрупповых проблем в учебных ситуациях.

Задачи дисциплины:

- формирование представлений о теоретических основах и основных концепциях управления персоналом, его месте и роли в системе управления организацией;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области управления персоналом;
- приобретение основополагающих знаний в области политики занятости, регулирования социально-трудовых отношений в сфере управления персоналом;
- выработка умения анализировать поведение работников.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Концептуальные основы управления персоналом организации

Тема 1. Персонал предприятия как объект управления

Тема 2. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием

Тема 3. Принципы управления персоналом

Тема 4. Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом

Тема 5. Кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом

Тема 6. Анализ кадрового потенциала организации

Тема 7. Перемещение, работа с кадровым резервом, планирование деловой карьеры

Раздел 2. Методологические основы управления персоналом

Тема 8. Подбор, профориентация и деловая оценка персонала

Тема 9. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала

Тема 10. Мотивация поведения в процессе трудовой деятельности

Тема 11. Профессиональная и организационная адаптация персонала

Тема 12. Конфликты в коллективе

Тема 13. Оценка эффективности управления персоналом

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.12 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Задачами дисциплины является:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Часть формируемая участниками образовательных отношений» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Программа производственного контроля

Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.

Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.

Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет с оценкой.



# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.13 УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Целью дисциплины «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» является овладение студентами знаниями по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности, учетной политике организации, бухгалтерской отчетности.

Задачами дисциплины является:

- счета бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учета на предприятиях;
- порядок проведения и оформления инвентаризации; - механизм ценообразования на продукцию и услуги.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Часть формируемая участниками образовательных отношений» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта

Тема 1.1 Бухгалтерский учёт в системе управления

Тема 1.2 Методические и организационные принципы бухгалтерского учёта

Раздел 2. Бухгалтерский учёт в организациях (предприятиях) общественного питания.

Тема 2.1 Ценообразование в предприятиях общественного питания.

Тема 2.2 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых.

Тема 2.3 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции.

Тема 2.4 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.

Тема 2.5 Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.

Тема 2.6 Учёт расчётов по оплате труда.

Тема 2.7 Учёт основных средств, нематериальных активов, материалов.

Тема 2.8 Учёт расходов на продажу и финансовых результатов.

Тема 2.9 Учётная политика организации.

Тема 2. 10 Бухгалтерская отчётность

Раздел 3. Основы финансовой, кредитной и налоговой системы.

Тема 3.1 Финансы и кредит

Тема 3.2 Налогообложение организаций

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.14 БАРНОЕ ДЕЛО

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся практических навыков в области организации технологического процесса работы бара, на основе изучения и анализа отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

Задачи: освоение теоретических знаний культуры потребления напитков и приобретение умений и навыков организации обслуживания в различных барах.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1 Материально-техническое обеспечение деятельности бара

Тема 2 Характеристика напитков

Тема 3 Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена

Тема 4 Приготовление смешанных напитков

Тема 5 Приготовление коктейлей диджестивов

Тема 6 Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей

Тема 7 Информационное обеспечение деятельности бара

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е., 108 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.15 ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов компетенций, направленных на использование в практической деятельности знаний о нормах физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения; об основных направлениях научно-технического прогресса при производстве продукции общественного питания специального назначения.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение перспектив производства продукции общественного питания специального назначения;
- изучение технологии приготовления продукции общественного питания специального назначения;
- изучение основных правил организации производства продукции общественного питания специального назначения;
- изучение методов контроля технологических процессов при производстве продукции общественного питания специального назначения.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология специальных видов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Определение приоритетов в сфере производства продукции питания

Тема 2. Технология и организация производства блюд диетического питания

Тема 3. Использование различных продуктов и способы их обработки для продукции общественного питания специального назначения

Тема 4. Технология и организация приготовления блюд детского питания

Тема 5. Технология и организация приготовления блюд лечебно-профилактического питания (ЛПП)

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.16 ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области технологии ресторанной продукции, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций.

#### **Задачи:**

- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области технологии ресторанной продукции;
- изучение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в ресторане.
- определение места и значения различных технологических процессов в производстве ресторанной продукции;
- изучение подходов к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности по производству ресторанной продукции;
- рассмотрение вопросов по совершенствованию технологических процессов производства ресторанной продукции.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции

Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни

Тема 3. Ресторанный дизайн блюд.

Тема 4. Холодные блюда и закуски: бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии

Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.

Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне

Тема 8. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне

Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

Тема 10. Напитки в ресторанной кухне

**4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов**

**5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.17 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология продукции функционального назначения» является освоение теоретических положений о современных знаниях в области производства продуктов функционального назначения с учетом технических, технологических и экологических аспектов; основных категориях функционального питания; конструирование функциональных продуктов питания.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- обучение теоретическим знаниям об основных продуктах функционального назначения и принципах конструирования их состава для различных групп населения;

- подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология продукции функционального назначения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания. Функциональное питание. Альтернативные теории питания

Тема 2. Классификация продуктов функционального питания. Характеристика ингредиентов функционального питания

Тема 3. Пищевые и биологически активные добавки

Тема 4. Микробиологические и технологические основы получения функциональных продуктов питания

Тема 5. Функциональные продукты питания для спортсменов, детей и людей пожилого возраста

Тема 6. Производство напитков функционального назначения. Контроль качества функциональных продуктов питания

Тема 7. Производство мучных кондитерских и хлебобулочных изделий функционального назначения

Тема 8. Производство функциональных продуктов питания с использованием мясного, молочного и рыбного сырья

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.18 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины Проектирование предприятий общественного питания формирование основ знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- изучение организации проектирования предприятий общественного питания.
- ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства.
- ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий.
- изучение методов выполнения технических расчетов.
- изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом.
- дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов.
- привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением

Тема 5. Объемнопланировочные решения предприятий общественного питания

Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории).

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 7 з.е., 252 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен, зачет, курсовой проект.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.19 СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель – овладение теоретическими, методическими и практическими знаниями и навыками в области стратегического планирования на предприятиях общественного питания.

#### **Задачи:**

– сформировать представления о предпосылках, сущности, концепциях, моделях, функциях, основных элементах стратегического планирования предприятий питания в рыночной экономике;

– овладеть основными методами стратегического планирования на предприятиях общественного питания;

– приобрести навыки комплексного исследования в рамках стратегического планирования на предприятии общественного питания, начиная с процесса целеполагания, заканчивая разработкой стратегического плана и его реализацией;

– развить способности к получению, систематизации, обобщению, комплексному анализу и критическому осмыслению информации, необходимой для разработки стратегии развития предприятия питания, формирования стратегического плана, выбору путей и методов его реализации.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения

Тема 2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания.

Тема 3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания

Тема 4. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования

Тема 5. Модели стратегического выбора

Тема 6. Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями

Тема 7. Стратегический контроллинг

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 6 з.е., 216 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.20 ЭКОЛОГИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель – овладение теоретическими, практическими знаниями и навыками в области формирования основных закономерностей взаимоотношений живых существ между собой и окружающей их неорганической природой, природопользования, соответствующих принципам устойчивого развития биосферы и получении знаний об экологическом нормировании загрязнений окружающей среды, об экономических и юридических аспектах природоохранной деятельности в современных условиях.

#### Задачи:

- изучение роли экологических факторов;
- изучение закономерностей состава, структуры и принципов функционирования надорганизменных экологических систем и биосферы в целом;
- знакомство с природно-ресурсным потенциалом Земли и современным характером его использования;
- ознакомление с принципами охраны природы, контроля качества окружающей среды; экономическими механизмами охраны окружающей среды;
- получение представления об устойчивом использовании природных ресурсов как отдельных регионов, так и всей планеты;
- изучение нормативно-правовой базы охраны окружающей среды и природопользования в Российской Федерации и основных международных документов по этой тематике.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1 Экология как научная дисциплина

Тема 1.1 Общая экология

Тема 1.2. Социальная экология

Тема 1.3. Прикладная экология.

Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность

Тема 2.1. Среда обитания человека

Тема 2.2. Городская среда.

Тема 2.3. Сельская среда.

Раздел 3. Концепция устойчивого развития.

Тема 3.1. Возникновение концепции устойчивого развития

Тема 3.2. «Устойчивость и развитие».

Раздел 4 Охрана природы

Тема 4.1. Природоохранная деятельность.

Тема 4.2. Природные ресурсы и их охрана.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е., 108 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет.



# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФТД. 02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является получить необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; научить разбираться в проблемах современного питания, а также в системах питания; раскрыть задачи функционального питания и проблемы безвредности продуктов питания; изучить различные виды лечебно-профилактического питания.

Задачи:

- приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека;
- изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний;
- приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания;
- ознакомление с различными системами питания; приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1 Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»

Тема 2 Основы физиологии человека

Тема 3 Физиологические системы, связанные с функцией питания

Тема 4 Пищевые вещества и их значение в питании

Тема 5 Токсические и защитные компоненты пищи

Тема 6 Обмен веществ и энергии

Тема 7 Дифференцированное питание различных групп населения

Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е., 108 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачета.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДЭ.01.02 ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся основных понятий и терминов, используемых в гигиене питания, ознакомление с принципами рационального питания, алиментарными нарушениями и заболеваниями, возникающими при их несоблюдении, а также изучение воздействия на состояние здоровья пищевых продуктов, не отвечающим санитарным требованиям.

Задачи:

1. сформировать у обучающихся представление о здоровом питании.
2. дать основные понятия «правильного» питания обучающимся.
3. сформировать гигиенические навыки, связанные с приемом пищи.
4. обучить практическим навыкам приобретения продуктов питания в условиях современной торговой сети.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы здорового питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Значение питания в жизни человека. Основные группы питательных веществ.

Тема 2. Основные принципы рационального и сбалансированного питания. Понятие об адекватном питании.

Тема 3. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Физиология пищеварения и обмен веществ.

Тема 4. Пища как источник токсических и биологически активных веществ. Пищевые добавки.

Тема 5. Особенности питания отдельных групп населения.

Профилактическое и лечебное питание.

Тема 6. Гигиена питания.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е., 108 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачета.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДЭ.02.01 ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучающихся необходимых теоретических знаний, практических умений и прикладных навыков по разработке, подготовке и реализации мер по повышению эффективности работы и конкурентоспособности предприятия и продукции общественного питания посредством применения современных инструментов продвижения товаров и услуг.

Задачи:

- формирование представления о системе продвижения товаров и услуг;
- привитие навыков разработки и реализации предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания посредством применения современных инструментов продвижения товаров и услуг;
- выработка умения осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания посредством применения современных инструментов продвижения товаров и услуг, учитывая современные технологии организации питания;
- формирование практических навыков применения нормативно-правовой базы в области продаж и продвижения продукции производства и услуг.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Продвижение товаров и услуг» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Роль и место продвижения товаров и услуг в процессе формирования спроса и стимулирования сбыта

Тема 2. Теория и практика поиска, выбора, систематизации, обобщения и использования информации на потребительском рынке

Тема 3. Современные инструменты продвижения, ориентированные на ассортимент продаваемой продукции, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания

Тема 4. АТЛ-средства продвижения товаров и услуг, ориентированные на ассортимент продаваемой продукции, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания

Тема 5. ВТЛ-средства продвижения товаров и услуг, ориентированные на ассортимент продаваемой продукции, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания.

Тема 6. Стратегические вопросы организации процесса продвижения товаров и услуг

Тема 7. Интегрированные маркетинговые коммуникации в системе продвижения организации

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДЭ.02.02 УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель: формирование у студентов системы знаний позволяющих создать целостное представление о конкурентоспособности товаров и услуг, критериями и факторами конкурентоспособности, методами их выявления, формирования и анализа, а также изучение методов оценки конкурентоспособности товаров и услуг, инструментов создания системы управления конкурентоспособностью товаров и услуг и способов ее совершенствования.

Задачи изучения дисциплины:

- освоение теоретических основ конкурентоспособности и формирования практических навыков в принятии управленческих решений;
- исследование факторов конкурентоспособности;
- изучение и освоение методологии подготовки и принятия решений в области управления конкурентоспособностью организации;
- исследование проблем диагностики и формирования конкурентоспособности организации в условиях кризисных явлений; обоснование критериев принятия управленческих решений;
- обеспечение владения компетенциями по применению полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы управления конкурентоспособностью предприятия общественного питания

Тема 1. Роль конкуренции в развитии рыночной экономики.

Тема 2. Оценка конкурентоспособности на микроуровне.

Тема 3. Оценка конкурентоспособности на мезо- и макроуровне.

Тема 4. Формирование конкурентной среды в регионе.

Тема 5. Осуществление проектов с участием иностранных инвесторов и их влияние на конкурентоспособность страны.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДЭ.03.01 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» заключается в формировании у обучающихся целостного представления об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепление навыков применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе ее полного жизненного цикла.

Задачи:

- овладение методами анализа и синтеза, оптимизации общественного питания как самоорганизующейся системы;
- уметь руководствоваться нормативно-правовыми источниками при изучении прикладных экономических вопросов;
- приобрести навыки решения практических задач в единстве экономического, отраслевого и бухгалтерского аспектов;
- опираться на творческий подход при поиске путей вывода предприятия общественного питания из кризиса и обеспечения его устойчивого экономического роста.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность и основные функции в общественного питания в рыночной экономике. Цикличность развития общественного питания.

Тема 2. Создание предприятия общественного питания. Инвестиционный проект. Инновационная деятельность предприятия общественного питания.

Тема 3. Основные фонды предприятия общественного питания.

Тема 4. Оборотные средства предприятия общественного питания.

Тема 5. Кадры и мотивация труда, потенциальные возможности работников предприятия общественного питания.

Тема 6. Информационные ресурсы. Электронные коммерция.

Тема 7. Товарооборот предприятия общественного питания.

Тема 8. Издержки производства и обращения предприятия общественного питания.

Тема 9. Цены и ценовая политика предприятия общественного питания.

Тема 10. Доходы, прибыль и налогообложения предприятия общественного питания.

Тема 11. Оценка финансового состояния предприятия общественного питания.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 5 з.е., 180 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДЭ.03.02 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Экономика и управление производством» заключается в формировании у обучающихся целостного представления об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепление навыков применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе ее полного жизненного цикла.

Задачи:

- знать основы создания и функционирования фирмы в рыночной экономике; принципы, цели и функции фирмы;
- знать экономическую сущность производственных и трудовых ресурсов фирмы;
- основные инструменты и методы анализа функционирования фирмы.
- анализировать факторы конкурентоспособности фирмы;
- рассчитывать размеры производственной мощности и потребность в ресурсах;
- применять экономические методы управления; выявлять конкретные проблемы; оценивать позитивные и негативные последствия реализации проектов; выявлять резервы производства. Владеть: навыками планирования деятельности фирмы; методиками оценки экономической эффективности проектов; навыками расчета показателей использования ресурсов..

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика и управление производством» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы экономики организаций

Тема 1. Фирма как основной субъект предпринимательской деятельности.

Тема 2. Модель функционирования фирмы в рыночной среде.

Тема 3. Внешняя среда фирмы. Экономическая устойчивость предпринимательских структур.

Тема 4. Организационные структуры фирм. Виды и принципы формирования.

Тема 5. Роль и функции маркетинга в экономике фирмы.

Раздел 2. Экономические ресурсы и деятельность организации

Тема 6. Основные средства.

Тема 7. Оборотные средства.

Тема 8. Трудовые ресурсы.

Тема 9. Финансовые ресурсы и финансирование бизнеса.

Тема 10. Расходы фирмы и себестоимость продукции.

Тема 11. Доходы фирмы. Формирование, распределение и использование прибыли фирмы.

Тема 12. Ценообразование и ценовая политика фирмы

Тема 3. Налогообложение фирмы

Раздел 3. Планирование и инновационная деятельность предприятия

Тема 14. Стратегия развития и инвестиционная политика фирмы

Тема 15. Инновационная деятельность фирмы: стратегии и механизмы реализации

Тема 16. Бизнес планирование проектов развития фирмы. Информационные системы управления фирмой

Раздел 4. Оценка эффективности хозяйственной деятельности предприятия

Тема 17. Экономическая эффективность: параметры и механизмы обеспечения

**4.Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов**

**5. Промежуточная аттестация в форме: экзамен.**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДЭ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Задачи:

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология кулинарной продукции за рубежом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины

Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Тема 4. Итальянская кухня

Тема 5. Французская кухня

Тема 6. Кухня стран Центральной Европы

Тема 7. Кухня Китая и Кореи

Тема 8. Кухня Японии

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДЭ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФИРМЕННЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Технология производства фирменных национальных блюд» – получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных фирменных национальных блюд.

Задачами дисциплины являются:

- изучение особенностей технологии наиболее популярных фирменных национальных блюд зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий;
- проведение аналогии технологии производства фирменных национальных блюд зарубежных кухонь с технологией производства кулинарной продукции в РФ;
- изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология производства фирменных национальных блюд» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Технология приготовления фирменных национальных блюд народов Украины и Беларуси

Тема 2. Технология приготовления фирменных национальных блюд народов Кавказа

Тема 3. Технология приготовления фирменных национальных блюд народов Средней Азии

Тема 4. Технология приготовления фирменных национальных блюд народов Прибалтики

Тема 5. Технология приготовления фирменных национальных блюд народов Европы

Тема 6. Технология приготовления фирменных национальных блюд народов Восточной кухни

Тема 7. Технология приготовления фирменных национальных блюд народов Америки

Тема 8. Технология приготовления фирменных национальных блюд народов

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.



# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДЭ.05.01 ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ построения и анализа дизайна предприятий индустрии питания, формирования навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об основных понятиях, терминах и определениях, современных стилях в области дизайна предприятий индустрии питания;
- формирование умений и навыков определения и осуществления этапов оформления предметно-пространственной организации интерьера предприятия индустрии питания;
- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания

Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства

Тема 3. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера

Тема 4. Стиль в интерьере

Тема 5. Естественное и искусственное освещение

Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн

Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания

Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДЭ.05.02 ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ создания фирменного стиля предприятия, формирования навыков построения уникальной (фирменной) предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об элементах фирменного стиля предприятий питания и этапах его создания, современных фирменных стилях дизайна предприятий питания;
- формирование умений и навыков позиционирования конкретного предприятия на рынке общественного питания, предметно-пространственной организации фирменного интерьера предприятия индустрии питания;
- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки

Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания

Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля

Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания

Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания

Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е., 144 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б2.О.01(У) УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА, ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

### **1. Место, практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика, ознакомительная практика Б2.О.01 (У) относится к обязательной части Блока 2 «Практики» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **2. Цель и задачи практики**

Цель практики: формирование у обучающихся первичных профессиональных навыков ведения самостоятельной профессиональной деятельности, решение ситуационных задач, написание выводов и предложений.

Основными задачами практики выступают:

- овладение обучающимися первичными профессиональными умениями и навыками, приобретение первоначального практического опыта в профессиональном виде деятельности;
- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- освоение обучающимися компетенций по избранному направлению подготовки высшего образования;
- подготовка обучающимися материалов по теме индивидуального задания кафедры;
- развитие у обучающихся умения использовать методов и способов выполнения профессиональных задач, написание выводов и предложений.

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

**Объем практики составляет 3 зачетных единицы.**

**Продолжительность практики – 2 недели, 108 академических часа.**

**Форма контроля: зачет с оценкой.**

### **4. Результаты практики.**

Учебная практика, ознакомительная практика направлена на формирование следующих компетенций:

*универсальных (УК):*

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

*Индикаторов достижения компетенций:*

УК-8.1 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности

*обще профессиональных (ОПК):*

ОПК-1 - Способен применять знания (на промежуточном уровне) экономической теории при решении прикладных задач;

ОПК-2 - Способен осуществлять сбор, обработку и статистический анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач

ОПК-3 - Способен анализировать и содержательно объяснять природу экономических процессов на микро- и макроуровне

ОПК-5 - способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач.

*Индикаторов достижения компетенций:*

ОПК-1.1 - Способен использовать знание экономической теории в профессиональной деятельности

ОПК-1.2 - Способен формулировать профессиональные задачи, используя понятийный аппарат экономической науки

ОПК-1.3 - Способен применять аналитический инструментарий при решении прикладных задач

ОПК-2.1 - способен определять методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения экономических задач

ОПК-3.1 - Способен анализировать и объяснять природу экономических процессов на макроуровне

ОПК-5.1 - способен применять общие или специализированные пакеты прикладных программ, предназначенные для выполнения профессиональных задач

ОПК-5.2 - Способен выбирать инструментарий обработки и анализа данных, современные информационные технологии и программное обеспечение соответствующие содержанию профессиональных задач

В результате успешного освоения программы практики студент должен:

Знать:

- основы экономической теории в профессиональной деятельности (ОПК-1.1)

- основы формулировки профессиональных задач, используя понятийный аппарат экономической науки (ОПК-1.2)

- основы применения аналитического инструментария при решении прикладных задач (ОПК-1.3)

- основы определения методов сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения экономических задач (ОПК-2.1)

- основы анализа и объяснения природы экономических процессов на макроуровне (ОПК-3.1)

- основы применения общих или специализированных пакетов прикладных программ, предназначенных для выполнения профессиональных задач (ОПК-5.1)

- основы выбора инструментария обработки и анализа данных, современных информационных технологий и программного обеспечения соответствующих содержанию профессиональных задач (ОПК-5.2)

Уметь:

- использовать знание экономической теории в профессиональной деятельности (ОПК-1.1)

- формулировать профессиональные задачи, используя понятийный аппарат экономической науки (ОПК-1.2)

- применять аналитический инструментарий при решении прикладных задач (ОПК-1.3)

- определять методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения экономических задач (ОПК-2.1)

- анализировать и объяснять природу экономических процессов на макроуровне (ОПК-3.1)

- применять общие или специализированные пакеты прикладных программ, предназначенные для выполнения профессиональных задач (ОПК-5.1)

- выбирать инструментарий обработки и анализа данных, современные информационные технологии и программное обеспечение соответствующие содержанию профессиональных задач (ОПК-5.2)

Владеть:

- навыками использования знаний экономической теории в профессиональной деятельности (ОПК-1.1)

- навыками формулирования профессиональных задач, используя понятийный аппарат экономической науки (ОПК-1.2)

- навыками применения аналитического инструментария при решении прикладных задач (ОПК-1.3)

- навыками определения методов сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения экономических задач (ОПК-2.1)

- навыками анализа и объяснения природы экономических процессов на макроуровне (ОПК-3.1)

- навыками применения общих или специализированных пакетов прикладных программ, предназначенных для выполнения профессиональных задач (ОПК-5.1)

- навыками выбора инструментария обработки и анализа данных, современных информационных технологий и программного обеспечения соответствующих содержанию профессиональных задач (ОПК-5.2)

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б2.О.02(У) УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

#### **1. Место, практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика, ознакомительная практика Б2.О.02 (У) относится к обязательной части Блока 2 «Практики» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

#### **2. Цель и задачи практики**

Цель практики: формирование у обучающихся первичных профессиональных навыков ведения самостоятельной профессиональной деятельности, решение ситуационных задач, написание выводов и предложений.

Основными задачами практики выступают:

- овладение обучающимися первичными профессиональными умениями и навыками, приобретение первоначального практического опыта в профессиональном виде деятельности;
- закрепление теоретических знаний, полученных в процессе теоретической подготовки в предшествующий период обучения;
- освоение обучающимися компетенций по избранному направлению подготовки высшего образования;
- подготовка обучающимися материалов по теме индивидуального задания кафедры;
- развитие у обучающихся умения использовать методов и способов выполнения профессиональных задач, написания выводов и предложений.

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

**Объем практики составляет 6 зачетных единицы.**

**Продолжительность практики – 6 недель, 216 академических часа.**

**Форма контроля: зачет с оценкой.**

#### **4. Результаты практики.**

Учебная практика, ознакомительная практика направлена на формирование следующих компетенций:

*универсальных (УК):*

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

*Индикаторов достижения компетенций:*

УК-8.1 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности

*общепрофессиональных (ОПК):*

ОПК-1 - Способен применять знания (на промежуточном уровне) экономической теории при решении прикладных задач;

ОПК-2 - Способен осуществлять сбор, обработку и статистический анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач

ОПК-3 - Способен анализировать и содержательно объяснять природу экономических процессов на микро- и макроуровне

ОПК-5 - способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач.

*Индикаторов достижения компетенций:*

ОПК-1.1 - Способен использовать знание экономической теории в профессиональной деятельности

ОПК-1.2 - Способен формулировать профессиональные задачи, используя понятийный аппарат экономической науки

ОПК-1.3 - Способен применять аналитический инструментарий при решении прикладных задач

ОПК-2.1 - способен определять методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения экономических задач

ОПК-3.1 - Способен анализировать и объяснять природу экономических процессов на макроуровне

ОПК-5.1 - способен применять общие или специализированные пакеты прикладных программ, предназначенные для выполнения профессиональных задач

ОПК-5.2 - Способен выбирать инструментарий обработки и анализа данных, современные информационные технологии и программное обеспечение соответствующие содержанию профессиональных задач

В результате успешного освоения программы практики студент должен:

Знать:

- основы экономической теории в профессиональной деятельности (ОПК-1.1)
- основы формулировки профессиональных задач, используя понятийный аппарат экономической науки (ОПК-1.2)

- основы применения аналитического инструментария при решении прикладных задач (ОПК-1.3)

- основы определения методов сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения экономических задач (ОПК-2.1)

- основы анализа и объяснения природы экономических процессов на макроуровне (ОПК-3.1)

- основы применения общих или специализированных пакетов прикладных программ, предназначенных для выполнения профессиональных задач (ОПК-5.1)

- основы выбора инструментария обработки и анализа данных, современных информационных технологий и программного обеспечения соответствующих содержанию профессиональных задач (ОПК-5.2)

Уметь:

- использовать знание экономической теории в профессиональной деятельности (ОПК-1.1)
- формулировать профессиональные задачи, используя понятийный аппарат экономической науки (ОПК-1.2)

- применять аналитический инструментарий при решении прикладных задач (ОПК-1.3)

- определять методы сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения экономических задач (ОПК-2.1)

- анализировать и объяснять природу экономических процессов на макроуровне (ОПК-3.1)

- применять общие или специализированные пакеты прикладных программ, предназначенные для выполнения профессиональных задач (ОПК-5.1)

- выбирать инструментарий обработки и анализа данных, современные информационные технологии и программное обеспечение соответствующие содержанию профессиональных задач (ОПК-5.2)

Владеть:

- навыками использования знаний экономической теории в профессиональной деятельности (ОПК-1.1)

- навыками формулирования профессиональных задач, используя понятийный аппарат экономической науки (ОПК-1.2)

- навыками применения аналитического инструментария при решении прикладных задач (ОПК-1.3)

- навыками определения методов сбора, обработки и анализа данных, необходимых для решения экономических задач (ОПК-2.1)

- навыками анализа и объяснения природы экономических процессов на макроуровне (ОПК-3.1)

- навыками применения общих или специализированных пакетов прикладных программ, предназначенных для выполнения профессиональных задач (ОПК-5.1)

- навыками выбора инструментария обработки и анализа данных, современных информационных технологий и программного обеспечения соответствующих содержанию профессиональных задач (ОПК-5.2)

# АННОТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## Б2.В.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

### 1. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика, технологическая практика является обязательным видом учебной работы.

### 2. Цели и задачи дисциплины

Цель – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков приготовления блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий широкого ассортимента; формирование профессиональных умений и опыта технологической деятельности в сфере общественного питания; подготовка обучающегося к выполнению в условиях реального технологического процесса ключевых видов профессиональной деятельности, содержащихся в ФГОС ВО.

Задачи:

- формирование профессиональных умений и опыта технологической деятельности;
- приобретение профессиональных умений и опыта технологической деятельности;
- изучение структуры форм и связей всех подразделений предприятия;
- изучение подходов к организации работы складской группы;
- изучение производственных процессов на предприятии и отдельных цехах (участках);
- изучение ассортимента выпускаемой продукции и требования к ее качеству;
- овладение технологией приготовления блюд широкого ассортимента, кулинарных и мучных кондитерских изделий массового производства;
- изучение нормативных показателей расчета сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, определение приоритетов в сфере производства продукции питания;
- умелое использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;
- закрепление навыков по технике безопасности, охране труда и производственной санитарии;
- закрепление навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- участие в организации технологического процесса на производстве и контроле качества продукции.
- анализ контроля санитарных требований и правил личной гигиены сотрудников предприятия.

### 3. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – технологическая.

Способ проведения практики – выездная.

Форма проведения–практики – дискретно по видам практик, дискретно по периодам проведения практик.

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

Общий объем производственной практики, технологической составляет 6 зачетных единицы, 216 ак. часов. Продолжительность 4 недели.

### 5. Результаты практики

Производственная практика, технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП - содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по практике
УК-8.1	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	<p>Знать: безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: создавать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками применения безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p>
ПК-1.3	Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	<p>Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента</p> <p>Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента</p> <p>Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента</p>
ПК-1.4	Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	<p>Знать: предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p> <p>Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p> <p>Владеть: навыками разработки предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>
ПК-2.1	Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации	<p>Знать: выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации</p> <p>Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации</p> <p>Владеть: навыками контроля выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации</p>
ПК-2.2	Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя	<p>Знать: результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии</p> <p>Уметь: оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах</p>



	информационные технологии	работы, применяя информационные технологии Владеть: навыками оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
ПК-2.3	Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике	Знать: подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике Владеть: навыками подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике
ПК-3.1	Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией Владеть: навыками технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией
ПК-3.2	Способен осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания	Знать: оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Уметь: осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: методикой проведения оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания
ПК-3.3	Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	Знать: безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

		Владеть: методикой проведения и составления безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.
--	--	--

**6. Промежуточная аттестация в форме:** зачет с оценкой

# АННОТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## Б2.В.02 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

### 1. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика, организационно-управленческая практика является обязательным видом учебной работы.

### 2. Цели и задачи дисциплины

Цель: закрепление и углубление знаний, навыков и компетенций в области организационно-управленческой деятельности, полученных обучающимся в процессе теоретического обучения

Задачи:

- закрепление знаний, полученных при изучении соответствующих учебных курсов;
- формирование профессиональных умений и опыта организационно-управленческой деятельности;
- приобретение умений и навыков принятия организационно-управленческих решений при выполнении профессиональной деятельности.

### 3. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – организационно-управленческая.

Способ проведения практики – выездная.

Форма проведения–практики – дискретно по видам практик, дискретно по периодам проведения практик.

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

Общий объем производственной практики, технологической составляет 6 зачетных единицы, 216 ак. часов. Продолжительность 4 недели.

### 5. Результаты практики

Производственная практика, технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП - содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по практике
УК-8.1	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	Знать: безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности Уметь: создавать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности Владеть: навыками применения безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности
ПК-2.3	Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике	Знать: подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике

		Владеть: навыками подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике
ПК-3.1	Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией Владеть: навыками технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией
ПК-3.2	Способен осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания	Знать: оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Уметь: осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: методикой проведения оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания
ПК-3.3	Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	Знать: безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой проведения и составления безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.
ПК-4.1	Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания	Знать: функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания Уметь: оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания Владеть: навыками оценки функциональных возможностей персонала, осуществлять

		мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания
ПК-4.2	Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	Знать: эффективное межличностное и деловое общение, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала Уметь: оценивать и мотивировать персонал для работы в коллективе Владеть: эффективным межличностным и деловым общением основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала

**6. Промежуточная аттестация в форме:** зачет с оценкой

# АННОТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## **Б2.В.03 (Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

### **1. Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа является обязательным видом учебной работы.

### **2. Цели и задачи дисциплины**

Цель практики – закрепление и углубление знаний, навыков и компетенций полученных обучающимся в процессе теоретического обучения.

Задачи:

- закрепление знаний о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, в том числе оценке и планировании внедрения инноваций в производство с применением современных информационных технологий;
- исследование технологических процессов в производстве продукции общественного питания: снабжения; хранения сырья и полуфабрикатов; производства кулинарной продукции; кратковременного хранения и реализации кулинарной продукции;
- развитие навыка в определении приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснованном принятии конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- исследование подходов к осуществлению контроля и оценки эффективности процессов основного производства организации питания, соблюдения технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- развитие навыка организации документооборота по производству на предприятии питания, используя нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- дальнейшее изучение практической деятельности организаций в области охраны труда, производственной санитарии, пожарной безопасности и техники безопасности на производстве;
- приобретение навыка осуществления контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;
- осуществление мониторинга и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценка его финансового состояния и принятие решения по результатам контроля;
- осуществление мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценка результатов мотивации и стимулирование работников производства;
- развитие навыков аналитической работы с научно-технической информацией, проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов, используя различные инструменты, методы и методики.

### **3. Вид практики, способ и форма ее проведения**

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способ проведения практики – выездная.

Форма проведения-практики – дискретно по видам практик, дискретно по периодам проведения практик.

### **4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах**

Общий объем производственной практики, технологической составляет 6 зачетных единицы, 216 ак. часов. Продолжительность 4 недели.

### **5. Результаты практики**

Производственная практика, технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП - содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по практике
УК-8.1	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	<p>Знать: безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: создавать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками применения безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p>
ПК-1.1	Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них	<p>Знать: потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p> <p>Уметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p> <p>Владеть: методами планирования потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них</p>
ПК-1.2	Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	<p>Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития</p> <p>Уметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития</p> <p>Владеть: методикой разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития</p>
ПК-1.4	Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	<p>Знать: предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p> <p>Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p> <p>Владеть: навыками разработки предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразованию на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания</p>
ПК-2.1	Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации	<p>Знать: выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации</p> <p>Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации</p> <p>Владеть: навыками контроля выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков</p>

		и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации
ПК-2.2	Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать: результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Уметь: оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Владеть: навыками оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
ПК-2.3	Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике	Знать: подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике Владеть: навыками подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы по производству продукции общественного питания, учитывая современные технологии организации питания в отечественной и зарубежной практике
ПК-3.1	Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией Владеть: навыками технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологическими параметрами и технологической документацией
ПК-3.2	Способен осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания	Знать: оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Уметь: осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: методикой проведения оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства



		продукции питания
ПК-3.3	Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	Знать: безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой проведения и составления безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, контрольно-измерительных приборов, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания.
ПК-4.1	Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания	Знать: функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания Уметь: оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания Владеть: навыками оценки функциональных возможностей персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания
ПК-4.2	Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	Знать: эффективное межличностное и деловое общение, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала Уметь: оценивать и мотивировать персонал для работы в коллективе Владеть: эффективным межличностным и деловым общением основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала
ПК-5.1	Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Владеть: методикой разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
ПК-5.2	Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции	Знать: расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания для технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации

	<p>общественного питания для технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>	<p>технологических линий и участков  Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания для технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков  Владеть: методикой проведения расчетов производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания для технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>
ПК-5.3	<p>Способен проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p>	<p>Знать: основные расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций  Уметь: проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций  Владеть: методикой проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p>

**6. Промежуточная аттестация в форме:** зачет с оценкой

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **ФТД.В.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ДОБРОВОЛЬЧЕСКОЙ (ВОЛОНТЕРСКОЙ) ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С СОЦИАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННЫМИ НКО**

Цель: формирование у студентов находить рациональные идеи для решения поставленных задач.

Значение дисциплины: развитие волонтерской деятельности является важным как для общества в целом, так и отдельных его секторов, а также самих волонтеров. Для отдельного человека участие в волонтерской деятельности способствует самореализации и самосовершенствованию, дает возможность получить новые знания и опыт, что, безусловно, является важным особенно для молодых людей, а также возможность почувствовать себя социально значимым и социально полезным. Государству волонтерский труд помогает эффективнее решать задачи, стоящие перед ним и обществом. Развитие волонтерства способствует становлению гражданского общества, служит повышению роли некоммерческих и общественных организаций. Волонтерство положительно влияет на социальное и экономическое развитие страны в целом, помогая решить социально значимые проблемы. Корпоративное волонтерство является одним из важнейших способов проявления социальной ответственности бизнеса. Волонтерство положительно влияет и на систему образования, т.к. вовлечение школьников и студентов в данный вид деятельности способствует формированию у молодежи активной жизненной позиции, развивает их навыки, повышает знания, поддерживает патриотический дух.

Задачи изучения дисциплины:

- получение обучающимися теоретических знаний о добровольчестве (волонтерстве) как ресурсе личностного роста и общественного развития;
- формирование представлений о многообразии добровольческой (волонтерской) деятельности и мотивации добровольцев (волонтеров);
- приобретение практических навыков в сфере организации труда добровольцев (волонтеров), взаимодействия с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациям

#### **2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО» относится к факультативным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент направленность (профиль) «Организационно-аналитическое обеспечение государственного и муниципального управления».

#### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Волонтерство как ресурс личностного роста и общественного развития.

Тема 2. Многообразие форм добровольческой (волонтерской) деятельности.

Тема 3. Организация работы с волонтерами.

Тема 4. Взаимодействие с социально ориентированными НКО, инициативными группами, органами власти и иными организациями.

**4.Общая трудоемкость дисциплины:** 2 з.е., 72 часа

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФТД.В.02 ТЕОРИЯ И ИСТОРИЯ КООПЕРАЦИИ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области зарождения, становления и развития потребительской кооперации России, развить кооперативное мышление, дать практические навыки по созданию и организации работы кооперативов.

Задачи дисциплины:

- рассмотреть теоретические основы производственной, обслуживающей и иной деятельности кооперативов разной специализации (перерабатывающих, сбытовых, торговых, обслуживающих, снабженческих, садоводческих, огороднических, животноводческих, кредитных и страховых);
- дать знания по вопросам сущности и роли кооперации в национальной экономике России в условиях рыночной системы хозяйствования;
- научить пользоваться методикой создания различных организационно-правовых форм потребительских кооперативов в современных условиях развития сельской местности;
- помочь освоить основные методы организации эффективной работы потребительских кооперативов и выбор видов деятельности с учетом специфики субъекта Российской Федерации;
- с учетом и в интересах выполнения социальной миссии кооперации научить предвидеть возможности и пути снижения себестоимости и цены на продукцию и услуги в потребительских кооперативах для сельского населения;
- научить студентов методам и приемам практической деятельности по созданию и организации работы потребительских кооперативов, их ассоциаций и союзов в различных сферах и отраслях национальной экономики.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория и практика кооперации», как составная часть основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», обеспечивает инструментарий формирования общекультурных компетенций.

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Формирование способности работать в коллективе и происхождение кооперативного движения

Тема 1. Введение. Значение социального различия в идейных истоках кооперативного движения.

Тема 2. Возникновение кооперативного движения и кооперативов.

Раздел 2. Основы общей теории кооперации

Тема 1. Сущность кооперативов и воплощение в жизнь способности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Тема 2. Кооперативная собственность.

Тема 3. Кооперативное предпринимательство как основа формирования способности работать в коллективе.

Тема 4. Кооперативы как демократически управляемые организации, формирующие способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Тема 5. Взаимоотношения кооперации с государством и негосударственными институтами.

Тема 6. Кооперативы и кооперативные союзы как юридические лица.

Тема 7. Кооперативная идеология и ее особенности.

Раздел 3. Историческая практика кооперации

Тема 1. Становление и развитие кооперации в зарубежных странах.

Тема 2. Кооперативное движение в дореволюционной России.

Тема 3. Кооперация страны в советские годы.

Тема 4. Кооперация в современной России.

Тема 5. История и практика кооперации на Кубани

Раздел 4. Международное кооперативное движение

Тема 1. Развитие международного кооперативного движения и толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 з.е., 72 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФТД.В.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины состоит в формировании иноязычной коммуникативной компетентности, необходимой современному специалисту для использования английского языка в качестве инструмента профессионального общения и в дальнейшем развитии способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Значение дисциплины состоит в необходимости подготовки выпускника, способного к эффективному межличностному и межкультурному деловому и профессиональному взаимодействию в мировом пространстве.

Задачи дисциплины:

- совершенствование коммуникативных умений во всех видах речевой деятельности;
- овладение новыми языковыми единицами в соответствии с профессиональными темами и сферами общения;
- развитие навыков адекватного использования профессиональной лексики в коммуникативных целях для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык профессионального общения» относится к факультативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (уровень бакалавриата), направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Моя будущая профессия

Тема 2. Предприятия общественного питания

Тема 3. Организационная деятельность

Тема 4. Культура обслуживания

Тема 5. Национальная кухня

**4. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 з.е., 72 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет, зачет с оценкой.