

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

**КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**АННОТАЦИЯ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,  
НАПРАВЛЕННОСТЬ (ПРОФИЛЬ) ПРОГРАММЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»  
2019 ГОД НАБОРА**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.01 ИСТОРИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – сформировать у студентов систему знаний об основных этапах и содержании отечественной истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов, входящих в состав России. Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Значение дисциплины «История» в подготовке студентов к восприятию других гуманитарных дисциплин и воспитанию молодежи.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов знаниям о фактах отечественной истории;
- изучение опыта использования исторических источников для получения информации о событиях прошлого;
- изучение особенностей применения знаний по истории для понимания событий современности.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Русь в эпоху средневековья (IX – XV вв.).

Тема 2. Социально-экономическое и политическое развитие России XVI – XVII вв.

Тема 3. Развитие общества и государства в Российской империи в XVIII в.

Тема 4. Внешняя и внутренняя политика Российской империи в I половине XIX в.

Тема 5. Российская империя во II половине XIX – начале XX в.

Тема 6. Революции 1917 г., возникновение и развитие СССР (20 – 30 гг.).

Тема 7. Великая Отечественная война: основные этапы, цена Победы, значение и итоги.

Тема 8. Расцвет и крах СССР во II половине XX в. Образование и развитие Российской Федерации.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б1.02 ФИЛОСОФИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является: развитие у студентов интереса к фундаментальным знаниям, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

Значение дисциплины определено в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

Задача дисциплины: способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, формированию философского мировоззрения и мироощущения.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития.

Тема 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе.

Тема 1.2. Древнегреческая философия.

Тема 1.3. Философские воззрения эпох Средневековья и Возрождения.

Тема 1.4. Научная революция и философия XVII – XVIII веков.

Тема 1.5. Немецкая классическая философия.

Тема 1.6. Основные философские концепции современности.

Тема 1.7. Русская философия середины XIX – начала XX века.

Раздел 2. Философские проблемы бытия и сознания.

Тема 2.1. Учение о бытии и материи. Научная, философская и религиозная картины мира.

Тема 2.2. Проблемы сознания в философии.

Тема 2.3. Философия познания.

Тема 2.4. Философские идеи развития.

Раздел 3. Человек, общество, культура.

Тема 3.1. Общество, основы философского анализа.

Тема 3.2. Человек и общество.

Тема 3.3. Духовная жизнь общества.

Тема 3.4. Мораль и нравственная сфера жизни.

Тема 3.5. Культура и цивилизация.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.03.ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов 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 – развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний, воспитание личности, способной к продуктивному диалогу в межкультурном пространстве.

Задачи дисциплины:

- дальнейшее расширение и углубление фоновых знаний, полученных на предыдущем этапе обучения;
- совершенствование умений и навыков во всех видах речевой деятельности: в области чтения, письма, аудирования и разговорной речи;
- первостепенное развитие навыков восприятия иноязычной речи на слухи навыков разговорной речи;
- развитие умений иноязычной коммуникации, то есть *практического* владения языком в ситуациях повседневного, делового и профессионального общения;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции на уровне, позволяющем решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Общий язык в межличностной коммуникации

Тема 1. Знакомство

Тема 2. Досуг

Тема 3. Здоровый образ жизни

Тема 4. Информационные технологии 21 века

Тема 5. Система образования

Тема 6. Международное кооперативное движение

Тема 7. Города и страны

#### Раздел 2. Деловой язык в межкультурной коммуникации

Тема 8. Мир бизнеса

Тема 9. Устройство на работу

Тема 10. Деловое общение

Тема 11. Деловая поездка за рубеж

#### Раздел 3. Профессиональный язык в межкультурной коммуникации

Тема 12. Моя будущая профессия

Тема 13. Технология продукции

Тема 14. Организация обслуживания

Тема 15. Организация питания

Тема 16. Барное дело

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.Б.1.04 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН И 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 «Международный культурный обмен и деловые коммуникации» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел I 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 II 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:** 8 з.е., 288 часов

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.05 ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов твердых теоретических знаний об основных психологических механизмах и закономерностях функционирования и развития психики человека, формирование способности у студентов работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Значение дисциплины определяется необходимостью бакалавру в совершенстве владеть психологической культурой, необходимой для компетентной и продуктивной профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- повышение общей психологической культуры студентов в целях мобилизации их собственного психологического потенциала;
- формирование в системе знаний обучающегося устойчивого психологического категориально-понятийного аппарата;
- овладение понятийным аппаратом, описывающим познавательную, эмоционально-волевою, мотивационную, регуляционную сферы психики, проблемы личности, общения и деятельности;
- развитие умений моделировать поведение партнеров по общению, прогнозировать результаты межличностных взаимодействий;
- изучение практического опыта по решению и урегулированию конфликтов, развитие навыков самоанализа собственного поведения в конфликтной ситуации и формирование эффективной стратегии и тактики поведения в конфликте;
- формирование способности у студентов работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

–

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Тема 1.1. Психология как наука. Объект и предмет психологии. Тема 1.2. Методы психологии

Тема 1.3. Человек как субъект деятельности и познания

Тема 1.4. Возникновение и развитие психики. Сознание человека

Тема 1.5. Психология познавательных процессов

Тема 1.6. Эмоции и чувства человека

Тема 1.7. Психология общения

Тема 1.8. Психология малых групп

Раздел 2. Конфликтология

Тема 2.1. Становление конфликтологии как отрасли научного знания.

Тема 2.2. Психологические составляющие конфликта.

Тема 2.3. Особенности реагирования в конфликтной ситуации в зависимости от типа личности.

Внутриличностные конфликты

Тема 2.4. Позитивные и негативные последствия конфликтов.

Тема 2.5. Управление конфликтной ситуацией.

Тема 2.6. Эффективное разрешение межличностных конфликтов.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.Б.1.06 КОРПОРАТИВНАЯ СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины «Корпоративная социальная ответственность» - заложить в сознание будущих специалистов необходимость реализации социальной ответственности, а так же дать необходимые знания овладения механизмами ответственности.

Задачи дисциплины:

- показать место социальной ответственности бизнеса в современной экономике;
- продемонстрировать роль корпоративной социальной ответственности в создании положительного имиджа и деловой репутации компании;
- раскрыть особенности построения системы корпоративной социальной ответственности и охарактеризовать эффективность её реализации.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Концепция ответственности в менеджменте

Тема 1.1. Ответственность и ее роль в менеджменте. Типология ответственности на предприятиях общественного питания

Тема 1.2. Система и механизмы реализации ответственности на предприятиях общественного питания

Тема 1.3. Эволюция и содержание концепции корпоративной социальной ответственности

Раздел 2. Внутренняя корпоративная социальная ответственность как ключевой показатель, формирующий способность работать в коллективе

Тема 2.1. Роль ответственности в организации корпоративного типа и в формировании способности работать в коллективе на предприятиях общественного питания

Тема 2.2. Факторы эффективности корпоративной социальной ответственности

Тема 2.3. Виды и формы внутренней социальной ответственности

Тема 2.4. Этические нормы в корпоративной социальной ответственности

Раздел 3. Внешняя корпоративная социальная ответственность

Тема 3.1. Корпоративная социальная ответственность: поддержка образования и науки

Тема 3.2. Корпоративная социальная ответственность: поддержка здоровья и безопасности труда работников предприятия питания

Тема 3.3. Корпоративная социальная ответственность: поддержка государством и бизнесом культуры

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.07 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ТЕОРИЯ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний по проблематике дисциплины «Экономическая теория» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачи дисциплины:

- обучение студентов навыкам анализа развития экономических процессов на уровне деятельности современных хозяйствующих субъектов, функционирующих рынков, всей современной российской экономики.

- изучение опыта использования научной методологии и инструментариев исследования экономических явлений и процессов на микро- и макроуровнях.

- изучение особенностей применения полученных знаний в сфере будущей профессиональной деятельности.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономическая теория» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.14 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Методологические проблемы и основы экономических знаний развития рыночной экономики

Тема 1. Предмет и метод экономической теории и основы экономических знаний

Тема 2. Основы экономических знаний рынка: теоретические основы его функционирования

Тема 3. Основы экономических знаний спроса и предложения на товарном рынке в различных сферах деятельности.

Тема 4. Теория потребительского поведения и способность использовать основы экономических знаний.

Раздел 2. Субъекты рыночных отношений, их интересы и конкуренция и способность использовать основы экономических знаний.

Тема 5. Основы экономических знаний предприятия: производство товаров, издержки и прибыль.

Тема 6. Рынок труда и капитала как инструментальные средства для обработки экономических данных.

Тема 7. Рынок чистой конкуренции как основа экономических знаний

Тема 8. Рынок несовершенной конкуренции как Основа экономических знаний.

Раздел 3. Развитие национальной экономики и экономический рост и способность использовать основы экономических знаний

Тема 9. Основы экономических знаний национальной экономики и макроэкономические показатели её развития

Тема 10. Основы экономических знаний Макроэкономического равновесия, основанное на приоритете сферы производства

Тема 11. Основы экономических знаний макроэкономического равновесия, основанное на приоритете сферы обращения

Тема 12. Основы экономических знаний и выбор инструментальных средств обработки данных экономического роста.

Раздел 4. Макроэкономические проблемы развития экономики и способность использовать основы экономических знаний

Тема 13. Основы экономических знаний циклического развития экономики

Тема 14. Основы экономических знаний Макроэкономической нестабильности: проблемы инфляции и безработицы

Тема 15. Финансы. Финансовая система. Финансовая политика.

Тема 16. Основы экономических знаний государственного регулирования национальной экономики.

Тема 17. Основы экономических знаний Международного разделения труда, мирового рынка, мировое хозяйство.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.08 ПРАВОВЕДЕНИЕ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний в области юриспруденции в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Содержательно комплексный характер цели выражается в формировании способностей к самостоятельному правовому анализу правовых явлений, навыков квалификационного применения правовых норм в конкретной ситуации и воспитании обучающихся в духе правомерного поведения в профессиональной и повседневной жизни.

Задачи дисциплины:

– изучение основных понятий теории права: норма права, отрасль права, принципы права, ответственность в праве, формы права и др.;

– ознакомление с нормативно–правовым регулированием правоотношений, возникающих из совершения субъектами экономического оборота юридически значимых действий;

– формирование первичных (базовых) знаний и навыков по оформлению правовых документов.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Общие положения о государстве и праве и формирование навыков поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в различных сферах жизнедеятельности

Тема 1. Понятие и сущность государства.

Тема 2. Понятие и сущность права: признаки, функции, источники и система права. Раздел 2. Конституционное право Российской Федерации. Использование основ конституционного права в различных сферах жизнедеятельности

Тема 2.2 Конституционные основы государственной власти в Российской Федерации.

Раздел 3. Гражданское право России. Использование основ гражданского права в различных сферах жизнедеятельности

Тема 3.1 Понятие и предмет гражданского права, гражданские правоотношения.

Раздел 4. Административное право Российской Федерации. Использование основ административного права в различных сферах жизнедеятельности

Тема 4.1. Назначение и основные черты административного права, административно–правовые отношения, административная ответственность.

Раздел 5. Финансовое право

Тема 5.1 Финансовое право Российской Федерации – отрасль правовой системы России.

Раздел 6. Семейное право и трудовое право как основы правовых знаний в повседневной жизни каждого

Тема 6.1 Основы семейного права.

Тема 6.2 Понятие, источники и субъекты трудового права.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.09 УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель: формирование у студентов системы знаний позволяющих создать целостное представление о общих представлений о сущности и типах управления временем, принципах и способах управления временным ресурсом для более успешного осуществления профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать представления об особенностях процессов самоорганизации и самообразования;
- сформировать навыки самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности;
- ознакомить студентов с практикой применения способов самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы управления карьерой и тайм-менеджмент

Тема 1. Понятие и виды карьеры личности

Тема 2. Стадии карьеры личности

Тема 3. Самооценка и профессиональная ориентация

Тема 4. Система управления карьерой в современных условиях.

Тема 5. Организационное управление карьерой

Тема 6. Сущность и содержание системы тайм-менеджмента

Тема 7. Время в деятельности руководителя и принципы его эффективного использования

Тема 8. Планирование личной карьеры руководителя и роль тайм- менеджмента в данном процессе

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.10 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов способности использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- освоение системы знаний о социально-биологических, психолого-педагогических основах физической культуры и здорового образа жизни;
- овладение системой практических умений, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- достижение психофизической готовности студента к условиям профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения профессиональных и жизненных целей.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» 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

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.

Раздел 1. Легкая атлетика

Тема 1.1 Прикладные упражнения

Раздел 2. Гимнастика и общая физическая подготовка

Тема 2.1 Развитие скоростных способностей.

Тема 2.2 Развитие силовых способностей

Тема 2.3 Развитие выносливости

Тема 2.4 Развитие координации

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.11 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:** зачета.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.12 Информатика

### 1. Цели и Задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся знаний и практических навыков в области использования информатики для анализа хозяйственной деятельности и эффективного управления финансами и денежными потоками предприятий и организаций общественного питания различных форм собственности в условиях современной экономики.

Задачи дисциплины:

- научить обучающихся использовать современные информационные технологии и методы информационной безопасности для работы в финансовых службах предприятий общественного питания различных форм собственности;
- приобщить обучающихся к научно-исследовательской работе и привить им навыки этой работы;
- привить обучающимся навыки практической работы, умение применять на практике полученные знания по информатике, производить аналитические расчеты, формулировать заключение по результатам анализа и осуществлять прогнозирование экономических показателей на будущие периоды с применением информационных технологий;
- изучить информатику применительно к методам повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятия.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1 Введение в дисциплину информатика.

Тема 2 Информационные технологии обработки числовой информации.

Раздел 2. Алгоритмизация и информационная безопасность.

Тема 3. Алгоритмизация решения задач и программное обеспечение.

Тема 4. Системный подход к обеспечению безопасности.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.Б1.13 ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЯХ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний о закономерностях в химическом поведении основных классов соединений, во взаимосвязи с их строением для использования этих знаний в качестве основы при изучении биохимических процессов, протекающих в продуктах питания.

Значение дисциплины заключается в том, что изучение данной дисциплины позволит бакалаврам использовать полученные знания в области современной технологии получения продуктов питания, что в результате позволит повысить качество контроля пищевого сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- обучить студентов умению рационально использовать знания органической химии, которая касается пищевых биотехнологий в области современной технологии получения продуктов питания;
- изучить биотехнологические процессы, лежащие в основе получения полезных продуктов и веществ;
- изучить особенности применения генной инженерии в области современной технологии получения продуктов питания;
- изучить опыт использования современных и нетрадиционных способов и методов переработки сырья растительного, животного и микробиологического происхождения.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Теоретические основы органической химии

Тема 1.1 Структурные принципы в органической химии

Тема 1.2 Классификация органических соединений и реакций

Раздел 2 Теоретические основы биотехнологии

Тема 2.1 Основные понятия биотехнологии

Тема 2.2 Типовые этапы биотехнологического производства

Раздел 3. Общие вопросы генной инженерии

Тема 3.1 Основные понятия генной инженерии

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.Б.1.14 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 базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **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:** 6 з.е., 216 часов

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.Б.1.15    ОБОРУДОВАНИЕ    ПРЕДПРИЯТИЙ    ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству кулинарной продукции. Изучение теоретических и практических вопросов в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки по эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания и готовности к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачи изучения дисциплины:

- обучить студентов навыкам эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- изучить основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи, рынок машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;

- изучить конструктивные особенности отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;

- изучить функциональное назначение рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;

- изучить методы подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;

- научить будущего бакалавра участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания разных классов

Тема 1.1 Классификация технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности и его роль в организации производства и обслуживания разных классов предприятий питания

Тема 1.2 Универсальные кухонные машины

Тема 1.3 Сортировочно – калибровочное оборудование

Тема 1.4 Моечное оборудование

Тема 1.5 Очистительное оборудование

Тема 1.6 Измельчительное оборудование

Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование

Тема 1.8 Дозировочно-формовочное оборудование

Раздел 2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания разных классов

Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов

Тема 2.2 Варочное оборудование

Тема 2.3 Жарочное оборудование

Тема 2.4 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.1.16 ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний в области теории и практики идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки работы с нормативной документацией, проведения идентификации продовольственных товаров, использования научных представлений и знаний в области выявления идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

Задачи изучения дисциплины:

- установление идентифицирующих признаков различных групп продовольственных товаров;
- изучение видов идентификации и способов фальсификации продовольственных товаров;
- усвоение современных методов идентификации продовольственных товаров;
- ознакомление со средствами фальсификации продовольственных товаров, методами их обнаружения, последствиями фальсификации и мерами по ее предотвращению.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы

Тема 1.1 Идентификация товаров

Тема 1.2. Фальсификация товаров

Тема 1.3. Исторические аспекты и проблемы фальсификации на современном этапе

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Тема 2.1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров

Тема 2.2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров

Тема 2.3. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.

Тема 2.4 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации жировых товаров, рыбы и рыбных товаров.

Тема 2.5. Виды, способы и методы обнаружения мяса и мясных товаров

Тема 2.6. Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.Б.1.17 ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний по *совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения*, принципам и методам управления и контроля деятельности предприятия питания в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки по оптимизации технологических процессов общественного питания, навыки использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- обучить студентов навыкам оптимизации технологических процессов общественного питания;

- изучить опыт использования зарубежных технологий производства продуктов питания;

- изучить особенности применения инновационных технологий производства продуктов питания;

- научить будущего бакалавра самостоятельно принимать решения по оптимизации технологических процессов в общественном питании, созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания

Тема 1.1 Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

Тема 1.2 Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.

Раздел 2. Оптимизация технологических процессов производства

Тема 2.1 Роль и сущность инновационного развития производства. Понятие оптимизация процессов производства.

Тема 2.2 Инновационные методы оптимизации технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Тема 2.3 Совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Раздел 3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов производства продукции питания

Тема 3.1 Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами.

Тема 3.2 Нанотехнологии в области производства продуктов питания.

Тема 3.3 Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.Б.1.18 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у обучающихся знаний и практических навыков в области внедрения и выбора программных продуктов, создания информационных систем предприятия, управления информационными проектами и эффективного управления финансами и денежными потоками предприятий и организаций различных отраслей и форм собственности в условиях современной экономики.

Задачи дисциплины:

-сформировать у обучающихся общие научные представления о структуре информационных систем и процессах их функционирования в финансовых службах предприятий и организаций применительно к управлению предприятием общественного питания;

-привить обучающимся навыки практической работы, умение применять на практике полученные знания по информационным системам, осуществлять аналитические расчеты, составлять налоговые декларации, расчетные ведомости по налогам и сборам, отражать их суммы в учете и бухгалтерской отчетности с применением информационных систем;

-приобщить обучающихся к научно-исследовательской работе с целью расширения и углубления знаний о принципах бухгалтерского учета и современных информационных технологиях формирования бухгалтерской отчетности;

-научить обучающихся использовать современные информационные системы и методы информационной безопасности для работы в финансовых службах предприятий различных отраслей и форм собственности, финансово-кредитных коммерческих и некоммерческих организациях;

-изучить современные информационные системы с целью повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятия.

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

Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1 Введение в дисциплину информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания.

Тема 2 Основы обработки цифровой информации.

Раздел 2. Разработка специального программного обеспечения.

Тема 3. Принципы разработки специального программного обеспечения для информационных систем автоматизации бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности.

Тема 4. Системный подход к обеспечению безопасности.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.Б.1.19 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

### **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 и техника безопасности» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **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:** 6 з.е., 216 часов

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.ДВ.01.01 НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – развитие и совершенствование у занимающихся основных физических качеств, формирование различных двигательных навыков, укрепление здоровья через занятия настольным теннисом.

Задачи дисциплины:

- овладение основами техники и тактики в настольном теннисе, повышение плотности технико-тактических действий в обусловленных интервалах игры;
- приобретение соревновательного опыта путем участия в спортивных соревнованиях;
- освоение соответствующих возрасту, полу и уровню подготовленности занимающихся тренировочных и соревновательных нагрузок;
- укрепление здоровья, содействие гармоничному физическому развитию;
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься игровыми видами спорта;
- содействие воспитанию нравственных и волевых качеств, развитие практических умений
- достижение психофизической готовности студента к условиям профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения профессиональных и жизненных целей.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Настольный теннис» относится к элективным дисциплинам по физической культуре и спорту основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. Настольный теннис как вид спорта

Раздел 1. Техника игры в настольный теннис

Тема 1.1. Хватка ракетки

Тема 1.2 Владение мячом

Тема 1.3 Основные позиции игрока

Тема 1.4 Техника перемещений

Тема 1.5 Удары по мячу

Тема 1.6 Поддачи мяча

Тема 1.7 Тактика игры

Раздел 2. Общая и специальная физическая подготовка

Тема 2.1 Развитие скоростных способностей

Тема 2.2 Развитие силовых способностей

Тема 2.3 Развитие выносливости

Для обеспечения профессиональной деятельности развитие выносливости: равномерный бег в режимах умеренной и большой интенсивности; «кроссовый» бег.

Тема 2.4 Развитие координационных способностей

Тема 2.5 Развитие гибкости

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.ДВ.01.02 ШАШКИ, ШАХМАТЫ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование жизненно необходимых психических качеств, свойств, черт личности и психофизической надежности, необходимого уровня и устойчивости профессиональной работоспособности; развитие памяти, интеллекта и логического мышления, формирование способности использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки, которые обеспечивают, психической подготовленности, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, сохранение и укрепление здоровья, самоопределение в физической культуре и спорте; занятие интеллектуальным спортом, к числу которых относятся шахматы и шашки, делает жизнь духовно красивой, умственно развивает, тренирует память и логическое мышление.

Задачи дисциплины:

- укрепление здоровья, содействие гармоничному физическому развитию
- развитие умственных, интеллектуальных способностей
- изучение студентами сущности и специфики настольных игр (шашек и шахмат)
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься игровыми видами спорта
- содействие воспитанию нравственных и волевых качеств, развитие практических умений
- достижение психофизической готовности студента к условиям профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения профессиональных и жизненных целей.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Шашки, шахматы» относится к элективным дисциплинам по физической культуре и спорту основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Шашки как вид спорта

Тема 2. Шахматы как вид спорта

Раздел 1. Основы игры в шашки

Тема 1.1 Ходы и взятие фигур

Тема 1.2 Цель и результат шашечной партии

Тема 1.3 Общие принципы разыгрывание партии

Тема 1.4 Особенности хода «дамки»

Тема 1.5 Игра «Уголки», «Поддавки»

Тема 1.6 Начало партии: «Городская партия»,

Тема 1.7 Начало партии: «Обратная городская партия»

Тема 1.8 Начало партий: «Кол», «Обратный кол»

Тема 1.9 Ловушки в начале партии. Первая и вторая ловушка

Тема 1.10 Ловушки в начале партии. Третья и четвертая ловушка.

Тема 1.11 Ловушки в начале партии. Пятая и шестая ловушка.

Тема 1.12 Шашечные окончания. Три дамки против одной.

Тема 1.13 Шашечные окончания. Четыре дамки против одной.

Тема 1.14 Тактические приемы и особенности их применения.

Тема 1.15 Шашечный турнир

Раздел 2. Основы игры в шахматы

Тема 2.1 Шахматная нотация  
Тема 2.2 Ценность шахматных фигур  
Тема 2.3 Начальная расстановка фигур  
Тема 2.4 Ходы и взятие фигур  
Тема 2.5 Цель шахматной партии  
Тема 2.6 Техника матования одинокого короля  
Тема 2.7 Мат одинокому королю  
Тема 2.8 Основы дебюта  
Тема 2.9 Основы миттельшпиля  
Тема 2.10 Основы эндшпиля  
Тема 2.11 Достижение мата без жертвы материала  
Тема 2.12 «Скандинавская партия»  
Тема 2.13 «Сицилианская защита»  
Тема 2.14 Рокировка. Бой и защита. Размен.  
Тема 2.15 Стратегия и тактика в шахматной партии  
Тема 2.16 Пешечные окончания.  
Тема 2.17 Слоновые окончания  
Тема 2.18 Ферзь против пешки  
Тема 2.19 Ладья против пешки  
Тема 2.20 Ферзь против ладьи  
Тема 2.21 Шахматный турнир

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.ДВ.01.03 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – максимально возможное развитие жизнеспособности студента, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья за счет обеспечения оптимального режима функционирования отпущенных природой и имеющихся в наличии его двигательных возможностей и духовных сил, их гармонизации для максимальной самореализации в качестве социально и индивидуально значимого субъекта.

Значение дисциплины. Программа для студентов с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов) и особыми образовательными потребностями разработана на основе принципов адаптивной физической культуры. Это предполагает, что физическая культура во всех ее проявлениях должна стимулировать позитивные морфо-функциональные сдвиги в организме, формируя тем самым необходимые двигательные координации, физические качества и способности, направленные на жизнеобеспечение, развитие и совершенствование организма.

Задачи дисциплины:

- изучить основные аспекты научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психической подготовленности, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- способствовать укреплению здоровья, улучшение физического и психического состояния, коррекция телосложения. Результатом решения этой задачи должно стать улучшение физического развития студентов;
- способствовать приобретению личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание, привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- проведение занятий по физической культуре для студентов с отклонениями в состоянии здоровья, включая инвалидов, с учетом индивидуальных особенностей студентов и образовательных потребностей в области физической культуры;
- разработку и реализацию методик, направленных на восстановление и развитие функций организма, полностью или частично утраченных студентом после болезни, травмы; обучение новым способам и видам двигательной деятельности; развитие компенсаторных функций, в том числе и двигательных, при наличии врожденных патологий; предупреждение прогрессирования заболевания или физического состояния студента;
- реализацию программ мэйнстриминга в вузе: включение студентов с ограниченными возможностями в совместную со здоровыми студентами физкультурно-рекреационную деятельность, то есть в инклюзивную физическую рекреацию.
- подготовку студентов с ограниченными возможностями здоровья для участия в соревнованиях; систематизацию информации о существующих в городе спортивных командах для инвалидов и привлечение студентов-инвалидов к спортивной деятельности в этих командах (в соответствии с заболеванием) как в качестве участников, так и в качестве болельщиков

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Адаптивная физическая культура» относится к элективным дисциплинам по физической культуре и спорту основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Тема 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 2. Основные методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Раздел 1. Легкая атлетика.

*Тема 1.1 Спринт*

Корректирующие упражнения разной направленности.

*Тема 1.2 Прыжки с места*

*Тема 1.3 Толкание ядра*

*Тема 1.4 Эстафетный бег*

*Тема 1.5 Продолжительная ходьба*

*Тема 1.6 Продолжительный бег*

Раздел 2. Волейбол

*Тема 2.1 Стойка и перемещение игрока*

*Тема 2.2 Прием и передача мяча снизу и сверху двумя руками*

*Тема 2.3 Нижняя прямая и боковая подача. Верхняя прямая подача*

*Тема 2.4 Тактика игры в защите и в нападении*

*Тема 2.5 Освоение практики судейства*

Раздел 3. Гимнастика и общая физическая подготовка

*Тема 3.1 Корректирующие упражнения*

*Тема 3.2 Атлетическая гимнастика*

*Тема 3.3 Основы производственной гимнастики*

*Тема 3.4 Развитие скоростных способностей*

*Тема 3.5 Развитие силовых способностей*

*Тема 3.6 Развитие выносливости*

*Тема 3.7 Развитие координационных способностей*

*Тема 3.8 Развитие гибкости*

Раздел 4. Настольный теннис

*Тема 4.1 Техника игры в настольный теннис*

*Тема 4.2 Тактики игры в настольный теннис*

Раздел 5. Основы игры в шашки

*Тема 5.1 Ходы и взятие фигур. Цель и результат шашечной партии*

*Тема 5.2 Особенности хода «дамки»*

*Тема 5.3 Начало партии*

*Тема 5.4 Шашечные окончания*

*Тема 5.5 Тактические приемы и особенности их применения. Шашечный турнир.*

Раздел 6. Основы игры в шахматы

*Тема 6.1 Шахматная нотация Ценность шахматных фигур и расстановка*

*Тема 6.2 Мат одинокому королю*

*Тема 6.3 Основы миттельшпиля*

*Тема 6.4 Основы эндшпиля*

*Тема 6.5 Достижение мата без жертвы материала*

*Тема 6.6 Рокировка. Бой и защита. Размен*

*Тема 6.7 Стратегия и тактика в шахматной партии*

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.01 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ И МИКРОБИОЛОГИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний по *производственной санитарии* и гигиене питания и микробиологии в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки организации производства в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, предъявляемыми к предприятиям индустрии питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение *технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;*

- изучение особенностей применения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции на предприятиях индустрии питания.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Нормативная база санитарии, гигиены питания и эпидемиологии

Тема 1.1 Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

Тема 1.2 Гигиенические основы производственной санитарии при проектировании, строительстве, реконструкции предприятий общественного питания

Тема 1.3 Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации предприятий индустрии питания и личной гигиене работников

Тема 2.1 Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Тема 2.2 Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю.

Тема 2.3 Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Тема 2.4 Гигиеническая экспертиза продуктов: этапы, методы исследования, оформление документации.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.02 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – приобретение студентами знаний по теории и практике метрологии, стандартизации и сертификации продукции общественного питания, услуг систем качества, формирование у студентов умений и навыков *организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.*

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки *организации документооборота* по осуществлению технологического процесса производства *на предприятии питания.*

Задачи изучения дисциплины:

- освоение правовых основ национальной системы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия продукции и услуг;
- приобретение студентами знаний в области организации работ по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия продукции и услуг;
- овладение навыками *использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;*
- формирование умений и навыков по *организации документооборота по производству на предприятии питания;*
- развитие умения идентифицировать документы и на их основе делать заключение о качестве готовых изделий.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизация

Тема 1.1 Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Тема 1.2. Методические основы стандартизации

Тема 1.3. Нормативные документы 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. Сертификация продукции и услуг

Тема 3.3. Сертификация систем менеджмента качества

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.03 ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – изучение теоретических основ цены и ценообразования, рыночной конъюнктуры, классификации и методов установления цен с учетом конкретных ситуаций в рыночной среде и последовательной их реализации для эффективного функционирования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение экономической сущности, значения и видов цены;
- изучение основ и методологии рыночного ценообразования;
- усвоение порядка формирования цен в общественном питании;
- рассмотрение ситуаций по определению цен на предприятиях общественного питания в зависимости от внутренних и внешних факторов;
- приобретение умений по ценообразованию в общественном питании в зависимости от класса и спектра услуг, оказываемых предприятием.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1 Теоретические основы цены и ценообразования.

Тема 1. Понятие и принципы ценообразования у конкурентов в современных условиях.

Тема 2. Цены и рыночная конъюнктура как способность планировать маркетинговые мероприятия

Тема 3. Методы ценообразования на основе затрат производства, составление календарно-тематических планов их проведения.

Тема 4., Рекламные сообщения о продукции производства, классификация цен

Тема 5. Состав и структура цены, планирование маркетинговых мероприятий.

Тема 6. Методы формирования цены в организациях общественного питания, анализ работы с клиентской базой, принципы ценообразования у конкурентов

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также установление и определение приоритетов в сфере производства продукции питания, принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

Задачи изучения дисциплины:

- обучить студентов осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;
- изучить особенности применения инновационных технологий организации труда персонала;
- научить будущего бакалавра самостоятельно принимать решения по организации производства и обслуживания в общественном питании, созданию современного предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1.1 Общественное питание как отрасль экономики: значение и основные приоритеты развития сферы производства продукции общественного питания.

Тема 1.2 Основные этапы развития мировой индустрии питания и гостеприимства.

Тема 1.3 Планирование, регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания.

Тема 1.4 Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Тема 1.5 Рациональные формы технических решений.

Тема 1.6 Основы организации снабжения предприятий общественного питания.

Тема 1.7 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы.

Тема 1.8 Организация материально-технической базы предприятия.

Тема 1.9 Организация технологических процессов производства продукции питания на предприятиях общественного питания и определение запланированного объема выпуска продукции.

Тема 1.10 Особенности использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения в производственной деятельности предприятий.

Тема 1.11 Организация работы цехов предприятий общественного питания.

Тема 1.12 Научная организация труда персонала предприятий.

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Обслуживание потребителей – цель и функция предприятий общественного питания.

Тема 2.2 Состав помещений для потребителей, их размещение и оснащение.

Тема 2.3 Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.

Тема 2.4 Организация обслуживания в ресторанах и кафе.

Тема 2.5 Правила подачи отдельных блюд посетителям ресторанов и кафе.

Тема 2.6 Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания.

Тема 2.7 Специальные формы обслуживания.

Тема 2.8 Организация обслуживания иностранных туристов.

Тема 2.9 Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

Тема 2.10 Реклама в общественном питании и ее организация, обоснование и расчет прибыли и затрат предприятия.

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

**5. Промежуточная аттестация в форме:** зачет с оценкой, экзамен, включая защиту курсовой работы

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.05.01 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 вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **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:** 6 з.е., 216 часов

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.05.02. ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

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

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки организации технологического процесса производства продукции питания блюд ресторанной кухни.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение перспектив производства ресторанной продукции общественного питания;
- изучение технологии приготовления производства ресторанной продукции, особенности технологии производства определенного ассортимента блюд;
- изучение основных правил организации производства продукции общественного питания;
- изучение методов контроля технологических процессов при производстве продукции общественного питания

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

- Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
- Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни
- Тема 3. Ресторанный дизайн блюд
- Тема 4. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы
- Тема 5. Организация производства холодных блюд и закусок в условиях ресторана
- Тема 6. Организация производства бутербродов и закусок в условиях ресторана
- Тема 7. Салаты ресторанной кухни
- Тема 8. Горячие закуски в ресторанной кухне
- Тема 9. Супы и соусы в ресторанной кухне.
- Тема 10. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне
- Тема 11. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия
- Тема 12. Напитки ресторанной кухни.

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

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамен, включая защиту курсовой работы

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.05.03 ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов компетенций, направленных на использование в практической деятельности знаний о перспективных технологиях по производству на предприятии питания; методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки планирования и внедрения инноваций в производство на предприятии питания.

Задачи изучения дисциплины:

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Основные положения построения *технологического* потока

Тема 2. Техничко-экономические предпосылки построения *технологического* потока

Тема 3. Функционирование технологии как системы

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.06 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний в области теории и практики 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 в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки работы с нормативной документацией, проведения оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта.

Задачи изучения дисциплины:

- 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 вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **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:** 6 з.е., 216 часов

**5. Промежуточная аттестация в форме:** экзамена, включая защиту курсовой работы.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.07 МАРКЕТИНГ И РЕКЛАМА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний по компетенциям маркетингового вида деятельности, умений и навыков творчески и самостоятельно принимать решения по анализу конъюнктуры рынка, планированию маркетинга, оценке эффективности маркетинговых мероприятий, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной и коммуникативной политики предприятия питания.

Значение дисциплины в том, что она поможет будущему бакалавру в решении вопросов в соответствии с будущим профилем работы.

Задачи дисциплины:

- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- изучение методологии планирования маркетинга и его организации на предприятии;
- приобретение навыков разработки предложений по ассортиментной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политике предприятия.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Маркетинговые исследования рынка

Тема 1.1 Конъюнктура рынка и основные рыночные показатели

Тема 1.2 Сегментирование рынка и позиционирование товара (предприятия)

Тема 1.3 Покупательское поведение потребителей. Анализ работы с клиентской базой

Тема 1.4 Маркетинговая информация и исследование индустрии питания. Маркетинговые исследования товарных рынков

Раздел 2. Комплекс маркетинга

Тема 2.1 Ассортиментная политика предприятий питания

Тема 2.2. Прием и обслуживание посетителей индустрии питания. Составление календарно-тематических планов их проведения

Тема 2.3 Сбытовая политика и организация товародвижения

Тема 2.4 Цены и ценовая политика в маркетинге. Принципы ценообразования

Тема 2.5 Элементы системы продвижения индустрии питания

Раздел 3. Реклама в системе маркетинговых коммуникаций

Тема 3.1 Реклама в системе продвижения предприятия общественного питания. Обеспечение обратной связи с потребителями

Тема 3.2 Социально-психологические основы рекламы

Тема 3.3 Планирование рекламной деятельности в индустрии питания. Рекламные сообщения о продукции производства

Тема 3.4 Классификация рекламных средств и их применение

Тема 3.5 Разработка рекламного обращения в индустрии питания. Анализ реализованного спроса на продукцию производства

Тема 3.6 Формирование долговременной лояльности потребителей

Раздел 4. Управление маркетингом и контроль

Тема 4.1 Стратегическое маркетинговое планирование и контроль в индустрии питания

Тема 4.2 Оценка эффективности маркетинговых мероприятий в индустрии питания

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ.01.01 ОСНОВЫ БИЗНЕСА

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний в области методологии, правовых, экономических и технических аспектах предпринимательской деятельности; сформировать навыки практической социально-экономической оценки эффективности хозяйствования и развития систем управления предпринимательской деятельностью.

Задачи дисциплины:

- раскрыть сущность предпринимательства, экономические, социальные и правовые условия, необходимые для предпринимательской деятельности;
- изучить законы, которые регулируют отношения экономической собственности между разными субъектами предпринимательской деятельности и наемными работниками;
- показать место и значение экономических дисциплин в предпринимательской деятельности предприятия.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы бизнеса» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Содержание предпринимательской деятельности: объекты, субъекты и цели предпринимательства, внутренняя и внешняя среда

Тема 1.1 Понятие бизнеса. Бизнес и экономика

Тема 1.2 Сущность бизнеса, субъекты бизнеса в индустрии питания

Тема 1.3 Предпринимательская фирма в индустрии питания

Раздел 2. Правовые основы предпринимательской деятельности. государственное регулирование предпринимательства

Тема 2.1 Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности

Тема 2.2 Налоги и налогообложение. *Прогноз конъюнктуры рынка продовольственного сырья*

Тема 2.3 Нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность в индустрии питания

Тема 2.4 Порядок регистрации предпринимательской деятельности в индустрии питания

Раздел 3. Планирование и организация деятельности предприятий

Тема 3.1 Организация предпринимательской фирмы в индустрии питания

Тема 3.2 Составление бизнес-плана. *Анализ реализованного спроса на продукцию производства*

Тема 3.3 Бизнес-планирование как элемент экономической политики организации.

Раздел 4. Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Тема 4.1 Затраты и результаты предпринимательской деятельности. *Оценка эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок*

Тема 4.2 Конкуренция в системе бизнеса. *Обеспечение обратной связи с потребителями*

Тема 4.3 Предпринимательские риски в индустрии питания. *Формирование ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке*

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

5. Промежуточная аттестация в форме: экзамена.

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДВ.01.02 КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель освоения дисциплины: освоение теоретических знаний в области методологии и организации коммерческой деятельности, приобретение умений и навыков использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых компетенций. Дисциплина Коммерческая деятельность на предприятиях питания должна обеспечить профессиональную подготовку бакалавров для решения коммерческих задач и привлечения потенциальных покупателей с целью увеличения доли рынка.

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

Дисциплина « Коммерческая деятельность на предприятиях питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Методологические основы коммерческой деятельности

Тема 2. Управление коммерческой деятельностью организации

Тема 3. Материально-техническое и товарное обеспечение коммерческой деятельности организации

Тема 4. Инновационное развитие коммерческой деятельности

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДВ.02.01 ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний по вопросу продвижению товаров и услуг, в условиях рыночного механизма хозяйствования, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Значение дисциплины в том, что она поможет будущему бакалавру в решении вопросов в соответствии с будущим профилем работы.

Задачи дисциплины:

- изучение современной концепции продвижения товаров и услуг;
- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- приобретение навыков сегментирования рынка, изучение комплекса продвижения товаров и услуг;
- изучение методологии управления маркетингом и его организации на предприятии;
- ознакомление с основными положениями международного продвижения товаров и услуг.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1.1 Сущность, цели и задачи продвижения товаров и услуг. Способность планировать маркетинговые мероприятия.

Тема 1.2 Сферы применения продвижения товаров и услуг

Раздел 2. Рынок как среда функционирования системы продвижения товаров и услуг

Тема 2.1 Рынок, как объект системы продвижения товаров и услуг.

Тема 2.2 Конкурентоспособность предприятий и товаров. Принципы ценообразования у конкурентов

Тема 2.3 Прогнозирование развития рынка и его конъюнктуры

Раздел 3. Маркетинговый анализ рынка

Тема 3.1 Маркетинговая среда предприятия. Анализ реализованного спроса на продукцию производства.

Тема 3.2 Сегментирование рынка

Тема 3.3 Маркетинговые исследования и информация. Способность планировать маркетинговые мероприятия.

Тема 3.4 Покупательское поведение потребителей

Раздел 4. Основы товарно-сбытовой и ценовой политики предприятия

Тема 4.1 Товар и товарная политика

Тема 4.2 Сбытовая политика и организация товародвижения. Прогнозирование конъюнктуру рынка продовольственного сырья

Тема 4.3 Цены и ценовая политика в маркетинге

Раздел 5. Комплекс маркетинговых коммуникаций

Тема 5.1 Коммуникации в маркетинге и их роль. Обеспечение обратной связи с потребителями

Тема 5.2 Реклама в системе маркетинговых коммуникаций

Тема 5.3 Продвижение товаров и услуг в системе Интернет

Раздел 6. Организация продвижения товаров и услуг, управление и контроль

Тема 6.1 Стратегическое маркетинговое планирование и контроль

Тема 6.2 Организация службы управления маркетингом

6.3 Маркетинговая деятельность на предприятиях потребительской кооперации. Составление рекламных сообщений о продукции производства.

Тема 6.4 Международный маркетинг

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

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

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.В.ДВ.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 вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

#### **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:** 6 з.е., 216 часов

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФИРМЕННЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний в области технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки организации технологического процесса производства фирменных национальных блюд зарубежных кухонь, установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Задачи изучения дисциплины:

- обучить студентов навыкам приготовления наиболее популярных зарубежных кухонь;
- изучить ассортименте кулинарной продукции наиболее популярных зарубежных кухонь;
- приобретение практических навыков составления меню;
- приготовление кулинарной продукции различных стран и регионов мира
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- изучить рецептуры и технологии наиболее характерных кулинарных изделий наиболее популярных зарубежных кухонь.

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

Дисциплина «Технология производства фирменных национальных блюд» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

- Тема 1. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов.
- Тема 2. Основы рационального питания
- Тема 3. Основы технологии приготовления кулинарной продукции.
- Тема 4 Фирменные национальные блюда народов Европы (итальянская кухня).
- Тема 5 Фирменные национальные блюда народов Европы (французская кухня).
- Тема 6. Фирменные национальные блюда народов Европы (немецкая кухня).
- Тема 7. Фирменные национальные блюда народов Европы (польская кухня).
- Тема 8. Фирменные национальные блюда народов Европы (венгерская кухня).
- Тема 9. Фирменные национальные блюда кухонь народов Европы (английская кухня).
- Тема 10. Фирменные национальные блюда восточной кухни

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ.03.02 ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов системы знаний в области технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки организации технологического процесса производства кулинарной продукции зарубежных кухонь, навыки *установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.*

Задачи изучения дисциплины:

- изучить особенности наиболее популярных зарубежных кухонь;
- *выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;*
- *организовывать документооборот по производству на предприятии питания;*
- *использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;*
- обучить студентов принципиальным особенностям питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов;
- изучить ассортимент кулинарной продукции, реализуемой в предприятиях питания, а также рецептуры и технологии наиболее характерных кулинарных изделий.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организационная структура управлением предприятия

Тема 1.1 Общественное питание как отрасль экономики: значение и основные приоритеты развития сферы производства продукции общественного питания разных стран мира.

Тема 1.2 Рациональные формы технических решений, применяемых на предприятиях разных стран мира.

Тема 1.3 Организация технологических процессов производства продукции питания и определение запланированного объема выпуска продукции на предприятиях общественного питания разных стран мира.

Тема 1.4 Особенности использования технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения в производственной деятельности предприятий разных стран мира.

Тема 1.5 Организация документооборота по производству на предприятиях питания разных стран мира.

Тема 1.6 Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания разных стран мира.

Раздел 2. Характеристика зарубежных кухонь

Тема 2.1 Характеристика кухонь Азербайджана, Армении и Грузии.

Тема 2.2 Характеристика кухонь Белоруссии и Украины.

Тема 2.3 Характеристика кухонь Средней Азии и Казахстана

Тема 2.4 Характеристика кухонь Алжира, Туниса и Марокко  
Тема 2.5 Характеристика кухни стран Ближнего Востока и Индостана  
Тема 2.6 Характеристика кухонь стран Балканского региона и стран Восточной Европы  
Тема 2.7 Характеристика кухонь Испании и Португалии  
Тема 2.8 Характеристика итальянской кухни  
Тема 2.9 Характеристика кухонь Китая и Кореи  
Тема 2.10 Характеристика немецкой кухни  
Тема 2.11 Характеристика кухни Скандинавских стран  
Тема 2.12 Характеристика французской кухни  
Тема 2.13 Характеристика кухни стран Центральной Америки  
Тема 2.14 Характеристика кухни стран Южной Америки

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

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

## АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.В.ДВ. 04.01 ЗАЩИТА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОТ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОЙ И КОНТРАФАКТНОЙ ПРОДУКЦИИ**

#### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов компетенций, направленных на использование в практической деятельности знаний идентифицирующих признаков товаров и умений работать с нормативно-правовыми документами, овладение методами обнаружения фальсификации и контрафакта товаров, формирование у студентов знаний и умений, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий по обеспечению качества и безопасности товаров

Задачи изучения дисциплины:

- изучение видов фальсификации и контрафакта товаров;
- изучение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- установление идентифицирующих признаков товаров;
- изучение основных методов контроля технологического процесса производства продукции питания.

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

Дисциплина «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

#### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Основы идентификации продукции общественного питания

Тема 2. Основы фальсификации продукции общественного питания

Тема 3. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров и продукции общественного питания

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации готовой продукции растительного происхождения

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации готовой продукции животного происхождения

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДВ. 04.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование у студентов компетенций, направленных на использование в практической деятельности знаний об источниках и факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов, получение знаний о методах контроля токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания.

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки организации и осуществления контроля технологических процессов при производстве продукции общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение законодательно-нормативной базы, регулирующей требования безопасности сырья и продукции общественного питания в Российской Федерации;
- изучение источников возможного загрязнения продукции общественного питания ксенобиотиками различной природы;
- изучение методов контроля за содержанием загрязняющих веществ;
- изучение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

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

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

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Обеспечение качества продовольственного сырья и продукции питания

Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и продукции питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья и продукции питания микроорганизмами и их метаболитами

Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и продукции питания химическими элементами

Тема 5. Загрязнение продовольственного сырья и продукции питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве

Тема 6. Загрязнение продовольственного сырья и продукции питания радиоактивными элементами

Тема 7. Контроль за использованием пищевых добавок

Тема 8. Способы детоксикации организма

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДВ.05.01 ТЕХНИЧЕСКАЯ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины – формирование целостной системы знаний о нормативно-техническом документационном обеспечении деятельности предприятий общественного питания для освоения производственно-технологической и организационно-управленческой сфер деятельности, а так же управления качеством услуг общественного питания, что необходимо для профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Значение дисциплины: в ходе изучения дисциплины студенты получают навыки по организации документооборота по производству на предприятии питания, использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Задачи изучения дисциплины:

- научить студентов оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;
- научить студентов использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- изучить особенности применения инновационных технологий производства продуктов питания;
- научить будущего бакалавра самостоятельно организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

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

Дисциплина «Техническая и технологическая документация предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Тема 1. Государственное регулирование и контроль в сфере предприятий питания

1.1 Правила оказания услуг на предприятиях питания

1.2. Правила оценивания эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия питания

Тема 2. Стандартизация, метрология и сертификация на предприятиях питания

2.1 Техническое регулирование документооборота по производству на предприятии питания

2.2 Использование прикладных программ деловой сферы деятельности

2.3 Нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания

Тема 3. Санитарные условия предприятий питания

3.1 Требования стандартов обслуживания и качества продукции и услуг

3.2 Организация и проведение системы контроля деятельности подразделений предприятия

Тема 4. Документы, определяющие организационно-правовую форму предприятий питания

4.1 Организационно-правовые формы предприятий питания

4.2 Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Тема 5. Организация документооборота по производству на предприятии питания

5.1 Правила разработки калькуляционных карточек

5.2 Правила разработки и оформления плана-меню

5.3 Накладная на отпуск товаров

Тема 6. Документы, определяющие трудовые отношения и охрану труда на предприятиях питания

6.1 Тарифно-квалификационные характеристики (требования) работников предприятия общественного питания

6.2 Правила охраны труда на предприятиях общественного питания

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **Б1.В.ДВ.05.02 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний позволяющих создать целостное представление о системе документационного обеспечения кадровых служб, ознакомление с документами, используемыми в управлении персоналом организации, получение практических навыков по созданию и обработке этих документов.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать у студентов четкое представление о необходимости и роли кадрового документирования в организации работы фирм и предприятий любых форм собственности
- обеспечить глубокое усвоение сущности процессов делопроизводства по личному составу
- ознакомить студентов с общими правилами составления и ведения управленческой документации применительно к кадровой работе
- овладеть методикой разработки всех видов кадровых документов и их правильного оформления
- ориентироваться в ситуациях, требующих издания соответствующих кадровых документов
- освоить проведение процедур, связанных с оформлением движения кадров, взаимоотношениями администрации и персонала, порядком ведения трудовых книжек и иной кадровой документации.

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

Дисциплина «Документационное обеспечение управления предприятием общественного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

### **3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы документационного обеспечения управления

Тема 1. Введение в предмет. Виды кадровой документации и общие требования к ее оформлению.

Тема 2. Системы организационно-распорядительной и информационно-справочной документации по кадрам .

Тема 3. Порядок работы с унифицированными формами первичной учетной документации по учету труда.

Тема 4. Оформление документации, сопровождающей прием на работу в организацию.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФТД.01 ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА 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 относится к факультативным дисциплинам основной профессиональной образовательной программы.

### 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.

Тема 2. Международные структуры, оказывающие содействие кооперативам.

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

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

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## **ФТД. 02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ 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 в сфере профессионального общения» относится к факультативным дисциплинам 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**

- 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 часа

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