КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

АННОТАЦИИ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,

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

2023 ГОД НАБОРА

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.01 ФИЛОСОФИЯ

Цель изучения дисциплины :
«Философия» заключается в формировании у обучающихся на основе философских знаний собственной гражданской и мировоззренческой позиции; развитие навыков осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения профессиональных задач; овладение приемами управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе философских принципов образования.

Задачи:

– формирование умения анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи;

– формирование умения осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения профессиональных задач;

– выработка стремления у обучающихся к индивидуальному процессу формирования гражданской и мировоззренческой позиции в отношении закономерностей развития общества;

– воспитание уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в философском контексте;

– целенаправленное привитие стремления к саморазвитию и самообразованию в течение всей жизни.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации

- методику постановки цели и определения способов ее достижения, выявляя ее составляющие и связи между ними.

- основные исторические этапы развития философии как формы общественного сознания для вырабатывания собственной гражданской и мировоззренческой позиции.

- факторы культурного, ментального и социального разнообразия стран и формы их проявления.

Уметь:

- критически анализировать проблемные ситуации, разрабатывать варианты решения проблемных ситуаций.

- находить, критически анализировать и контекстно обрабатывать информацию, необходимую для решения поставленной задачи; применять философский и общенаучный понятийный аппарат и методы в профессиональной деятельности.

- отстаивать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию при решении социальных и политических проблем.

- формировать уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп и находить способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии.

Владеть:

-навыками недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий при личном и массовом общении.

-: навыками разбора задачи с указанием этапов и конечных целей.

- навыками решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации

- навыками сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции.

Б1.О.02 ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)

Целью дисциплины «История (история России, всеобщая история)» является расширение гуманитарных знаний студентов университета, формирование у обучающихся системного мышления, умения самостоятельно оценивать события истории; формировать представления об основных этапах и содержании истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; определить место отечественной истории во всемирно-историческом процессе; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи дисциплины:

- показать, по каким проблемам истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;
- показать место истории в обществе; формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- обратить внимание на тенденции развития мировой историографии, место и роль российской истории и историографии в мировой науке;
-проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли

В результате изучения дисциплины обучающийся должен :

Знать:

-историческое наследие и культурные традиции различных национальных и социальных групп, их межкультурное взаимодействие

- основы философии и социально-исторические закономерности развития общества

Уметь:

-определять собственную гражданскую и мировоззренческую позицию

- толерантно воспринимать социальные и культурные различия

Владеть:

-навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям.

-навыками формирования гражданской и мировоззренческой позиции в процессе межкультурного взаимодействия на основе этапов развития России и мира в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Б1.О.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Цель изучения дисциплины заключается в обучении практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного использования, как в повседневном, так и в профессиональном общении для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Задачи освоения дисциплины:

- усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков студентов в области владения иностранным языком;
- формирование умений свободно общаться на иностранном языке, используя разные способы общения (устные и письменные);
- усвоение теоретических знаний, грамматических основ, обеспечивающих коммуникацию общего и профессионального характера без искажения смысла;

- овладение лексическим минимумом иностранного языка общего и профессионального характера.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- основные фонетические, лексические и грамматические явления изучаемого иностранного языка, позволяющие использовать его как средство личностной и профессиональной коммуникации;
- правила и приемы ведения деловой письменной коммуникации, а также правила составления деловых письменных сообщений, способствующих осуществлению деловой коммуникации.

Уметь: идентифицировать социокультурные различия при написании писем на иностранном языке для друзей и партнеров в странах изучаемого (ых) языка (ов).
- понимать и использовать языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке;

Владеть:
-изучаемым иностранным языком в целях его практического использования в в деловой коммуникации
- навыками ведения различных форм письменных деловых коммуникаций.

Б1.О.04
БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Задачи освоения дисциплины:

• приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;

• овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижение антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;

• формирование:

- культуры безопасности, экологического сознания и риско - ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;
- культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасностей и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
- готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
- мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;
- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- безопасные условия жизнедеятельности;
- виды чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;
Уметь:
-осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного, техногенного происхождения и иного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты;
- создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности;
Владеть:
- навыками: предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты с учетом сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества
- навыками: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;

Б1.О.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

Целью освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности

Задачи:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни.
- способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни.
Уметь:
- поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни.
- применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.
- навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни.
- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Б1.О.06 ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов целостного представления о сущности и специфике деловой коммуникации; развитие культурной восприимчивости, способности к правильной интерпретации различных видов коммуникативного поведения.

Задачи освоения дисциплины:

- целенаправленная подготовка специалистов, владеющих современным инструментарием в области деловых коммуникаций;
- усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков студентов в области деловых коммуникаций;
- приобретение знаний современных проблем межкультурного взаимодействия в условиях глобализации культурного обмена;
- формирование навыков культурного взаимодействия в личном общении и профессиональной деятельности;
- формирование умений свободно общаться, используя разные способы коммуникаций (устные и письменные);
- формирование умений изменять свой стиль общения в зависимости от ситуации и аудитории.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать

-как вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции

- как выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства

- способы применения навыков командной работы для достижения заданного результата

Уметь

-вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции

- выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства

- применять навыки командной работы для достижения заданного результата

Владеть

- способностью вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции

-способностью выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства

- способностью применять навыки командной работы для достижения заданного результата

Б1.О.07 МАТЕМАТИКА

Цель освоения дисциплины: обучение студентов осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач с помощью математических инструментальных средств.

Задачи освоения дисциплины:

− обеспечение прочного овладения студентами знаний основ высшей математики;

− умение выбрать инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей;

− умение проанализировать результаты расчетов и обосновать полученные выводы;

− способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи;

− способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации;

− способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности;

− способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов.

Знания и навыки, полученные студентами в процессе освоения данной дисциплины, позволят решать практические задачи в профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-положения, законы и методы естественных наук, математики и экономики

- принципы сбора, отбора и обобщения информации; основные методы решения математических

- этапы проведения эксперимента.

профессиональной деятельности; находить рациональные идеи для решения поставленных задач.

Уметь:

-использовать математический аппарат при проведении эксперимента, анализе его результатов, интерпретации выводов по результатам исследования

- использовать положения, законы и методы естественных наук, математики и экономики для решения задач профессиональной деятельности

- осуществлять декомпозицию задачи.

- соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов для решения поставленных задач

Владеть: способностью использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности

Владеть способностью н анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи

Владеть способностью осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов..

Владеть способностью разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации; использовать адекватные методы Знать: основные математические понятия.

Б1.О.08 ПРИКЛАДНАЯ ИНФОРМАТИКА

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов навыков работы с техническими и программными средствами для реализации информационно-коммуникационных технологий, получение навыков сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения стандартных задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

– получение студентами теоретических знаний по использованию вычислительных, коммуникационных и программных средств для обработки информации

с целью использования в своей будущей профессиональной деятельности;

– ознакомление с состоянием и тенденциями развития современных информационно-коммуникационных технологий;

– овладение практическими навыками выполнения операций по обработке информации.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач;

- принципы применения инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

Уметь:

- выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

- применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач

Владеть:

-навыками применения инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

- навыками применения общего или специализированного программного обеспечения для решения профессиональных задач

Б1.О.09 ЭКОНОМИКА

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у студентов понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, целей и форм участия государства в экономике, знаний экономических методов, законов при решении профессиональных задач, способности анализировать и содержательно объяснять природу экономических процессов на микро- и макроуровне.

Задачи дисциплины

- изучить закономерности функционирования социально-экономических систем, хозяйственную деятельность людей, в условиях ограниченности ресурсов;

-изучить принципы и механизмы функционирования национальной экономики, факторы, лежащих в основе экономического роста, инструменты государственного регулирования экономики;

- изучить положения, законы и методы микроэкономического анализа; концепции, механизмы и пути рационализации потребительского поведения и спроса; методы определения рыночной цены издержек, прибыли, убытков и оптимального выпуска продукции в различных рыночных структурах

- научиться применять положения, законы и методы микро и макроэкономики, экономический инструментарий экономической теории при решении задач профессиональной деятельности;

- изучить экономические законы и методы анализа поведения основных макроэкономических агентов (потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства) при решении прикладных задач;

- научиться анализировать экономические проблемы, состояния равновесия в экономике, оценивать факторы и причины, нарушающие состояние равновесия; не просто решать задачи, но и объяснять текущие или прошлые события и их решения с точки зрения изученной теории

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-основные экономические понятия базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике.
- основы экономического и финансового планирования
Уметь:
-на основе полученных знаний принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.
- применять экономические знания принципы функционирования экономики;
Владеть:
- знаниями о целях и формах участия государства в экономике
- методами экономического и финансового планирования при принятии экономических решений:

Б1.О.10 УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

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

Задачи:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-современные технологии управления карьерой, включая методы и принципы самообразования и саморазвития
- технологии и методики тайм-менеджмента как эффективной системы карьерного роста

Уметь:
-оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста

- понимать и анализировать, с точки зрения возможностей применения, существующие методы и принципы самообразования в течение всей жизни, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития

Владеть:

- навыками самообразования, приемами и способами развития индивидуальных способностей; навыками профессионального обучения и самообучения.

- навыками тайм-менеджмента, включая навыки эффективного использования временных ресурсов, управления карьерным ростом

Б1.О.11 ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

Цель - формирование научного знания о психологических механизмах возникновения конфликтов в современном обществе, историческое возникновение и становление как относительно самостоятельной теории и прикладного направления в психологии, формирование у студентов конфликтологической компетентности на основе систематизированных знаний в области теории и практики конфликтов, о путях и средствах их урегулирования, переговорном процессе.

Задачи:

- создание системного представления о тенденциях возникновения и развития зарубежной и отечественной психологии и конфликтологии;

- знакомство студентов с основными фактами, механизмами и закономерностями функционирования психики человека;

- освоение технологий прогнозирования, регулирования и решения конфликта в различных ситуациях;

- создание системного представления о роли конфликта в жизни и деятельности человека, семьи, организации и общества в целом.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

- методы и нормы командной работы.

- методы определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия.

- способы взаимодействия в социальной и профессиональной сферах уметь:

взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Уметь:

- на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде.

-: понимать особенности базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

- применять навыки командной работы.

Владеть:

-навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

- навыками командной работы для достижения заданного результата с реализацией своей роли в команде.

- навыками определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия.

- навыками применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

Б1.О.12 ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА

Целью освоения дисциплины является формирование управленческих компетенций обучающихся.

Задачи освоения дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих основами менеджмента:

- способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: принципы выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Знать: способы определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели

Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Уметь: определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели

Владеть: способностью выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Владеть: способностью определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели

Б1.О.13
ПРАВОВЕДЕНИЕ

Цель изучения дисциплины: получение знаний о государственно-правовых явлениях, об отраслях российского права, формирование высокого уровня правосознания. Обретение практических навыков по защите прав и регулированию правоотношений в процессе жизни и деятельности как отдельных граждан, так и организаций (учреждений).

Задачи:

- выработка умения понимать законы и другие нормативные правовые акты;
- обеспечение соблюдения законодательства, принятие решений и совершения юридически значимых действий в точном соответствии с законом;
- овладение навыками анализа законодательства и практики его применения, ориентации в специальной литературе;
- изучение основных институтов права; закрепление основ знаний об отдельных отраслях российского права: конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, экологического и международного; изучение отраслевых нормативных актов, кодексов; формирование навыков работы с законодательством.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-нормы международного и национального права о противодействии коррупции

- общие закономерности правомерного поведения и юридической ответственности

Уметь:

- квалифицировать различные формы коррупционного поведения в соответствии с нормами гражданского, административного и уголовного законодательства

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов о противодействии коррупции

Владеть:

-навыками по определению антикоррупционного поведения

- навыками правовой оценки противоправного поведения, определения его правовой природы и возможной наказуемости

Б1.О.14
ТЕОРИЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ И УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ

Цель освоения дисциплины состоит в формировании системы теоретических знаний и практических умений в области принятия управленческих решений и управления рисками, находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность.

Задачи: - изучение технологии разработки и принятия управленческих решений;

- изучение методов обеспечения качества принимаемого управленческого решения в условиях неопределенности внешней и внутренней среды с учетом факторов неопределенности ситуации и риска;
- изучение факторов (экономических законов, научных подходов и др.), влияющих на эффективность управленческого решения;
- изучение технологии реализации и методов мотивации выполнения управленческого решения;
- оптимизация и экономическое обоснование управленческого решения в рамках системы менеджмента;
- получение практических навыков в применении методических вопросов разработки управленческого решения при помощи проигрывания конкретных ситуаций и реализации практических задач;
- развитие навыков профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-каким образом осуществлять оценку ожидаемых результатов и последствий предлагаемых организационно-управленческих решений с учетом их социальной значимости

- каким образом самостоятельно принимать обоснованные организационно-управленческие решения в условиях сложной и динамичной среды

- оптимальные способы решения задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

- совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм

- способы как осуществлять сбор, анализ и интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, необходимой для принятия обоснованных организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности

-: способы как применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности

Уметь:

-выбирать оптимальные способы решения задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

- определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм

- осуществлять оценку ожидаемых результатов и последствий предлагаемых организационно-управленческих решений с учетом их социальной значимости
- осуществлять сбор, анализ и интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, необходимой для принятия обоснованных организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности
- применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
- самостоятельно принимать обоснованные организационно-управленческие решения в условиях сложной и динамичной среды

Владеть:

- навыками как осуществлять оценку ожидаемых результатов и последствий предлагаемых организационно-управленческих решений с учетом их социальной значимости
- навыками как осуществлять сбор, анализ и интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, необходимой для принятия обоснованных организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности
- навыками самостоятельно принимать обоснованные организационно-управленческие решения в условиях сложной и динамичной среды
- навыками формирования взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм
- оптимальными способами решения задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- способами как применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности

Б1.О.15 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у студентов способности определять совокупность взаимосвязанных управленческих задач в рамках проектной деятельности применяя специализированное программное обеспечение, оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы на основе инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных.

Задачи дисциплины:

– научиться определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели;

– овладеть навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

– овладеть навыками оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста;

– научиться применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач;

– сформировать умение выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- как выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач
- как выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

- как выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни
- как оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста
- как применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач
- совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели

Уметь:

- выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач
- выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни
- определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели
- оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста
- применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач

Владеть:

-навыками выбора инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач
- навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- навыками оценки временных ресурсов и ограничений и эффективного использования этих ресурсов, планирования этапов карьерного роста
- способностью как выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни
- способностью как применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач
- умением определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели

Б1.О.16 ХИМИЯ

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

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продукции общественного питания
- умением проводить исследования по заданной химической методике и анализировать результаты экспериментов;
- получение теоретических представлений и практических навыков применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; и способностью применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов);

- изучение основных групп органических соединений, возможностях их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ, о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- анализ поставленной задачи выделяя её базовые составляющие, поиск информации для решения поставленной задачи
- варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
- классы соединений с помощью качественных реакций, взаимные превращения классов, разнообразие биологических объектов, используемых в биотехнологии, основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, распространение в природе и применение, используемых для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- строение неорганических соединений, возможности их синтеза, пути использования неорганических веществ, типы неорганических реакций, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизм химических процессов, принципы планирования органического синтеза для решения задач профессиональной деятельности

Уметь:
- анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи
- пользоваться химической литературой, выбирать и применять биохимические, спектральные методы, аппараты и процессы для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- проводить отбор и подготовку образцов продукции для анализа, создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов для решения задач профессиональной деятельности
- разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации

Владеть:
- навыками: анализа поставленной задачи выделяя её базовые составляющие, поиска информации для решения поставленной задачи
- навыками: принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области неорганической и органической химии для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- навыками: разработки вариантов решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
- навыками: самостоятельного решения новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями, выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений для решения задач профессиональной деятельности

Б1.О.17 ФИЗИКА

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области естественных наук позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления

контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

Задачи:

- формирование представлений студентов об основных физических понятиях и закономерностях;
- получение навыков основ измерений и методов исследования различных физических величин;
- применение основных законов к оценке свойств и качества продовольственных товаров;
- установление и обеспечения необходимого качества услуг;
- выработка навыков в постановки и проведении физического эксперимента, в работе с современными приборами.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи
-варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
- естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности
- фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Уметь:

- анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи
- разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
- использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности
- использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Владеть:

- навыками анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи
- навыками разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации

- навыками использования естественнонаучных законов при решении задач профессиональной деятельности
- навыками анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Б1.О.18 КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

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

химическими процессами и особенностями высокодисперсных коллоидных систем.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие

задачи:

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

Знать:

-анализ поставленной задачи выделяя её базовые составляющие, поиск информации для решения поставленной задачи

- варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации

- законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа; основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах, реологии; основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ; возможность осуществления процесса, равновесие и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, понятия: дипольный момент молекулы, рефракция, поляризация, потенциал термодинамический, электродный, электрокинетический, константа равновесия, константа скорости реакции.

- фундаментальные законы коллоидной химии; скорость реакции, электропроводность, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем; понятия: перегонка, экстракция, опалесценция, стабилизация дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах.

Уметь:

-анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи

- обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля продукции питания различного назначения; выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом технологических процессов производства продукции питания различного назначения; согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и готовой продукции питания; оценивать погрешность проводимых измерений, оценивать границы применимости в используемых методах измерения физико-химических констант технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций.

- разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации

Владеть

-навыками: анализа поставленной задачи выделяя её базовые составляющие, поиска

информации для решения поставленной задачи
- навыками: методикой расчета и построения по экспериментальным данным фазовых диаграмм двух- или трехкомпонентных систем; определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицеллообразования ПАВ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера.
- навыками: разработки вариантов решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
-навыками: самостоятельного решения новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями, выполнения химических лабораторных операций.

Б1.О.19 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Целью дисциплины «Методы контроля качества сырья и готовой продукции» является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства мучных кондитерских изделий, овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий.

Для этого необходимо решение следующих

задач:

- изучение технологии мучных кондитерских изделий, требований к качеству сырья и полуфабрикатов;
- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности
- требования к входному, текущему и итоговому контролю производства продукции питания

Уметь:
-использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности
- осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания

Владеть:
-навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности
-навыками осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания

Б1.О.20 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;
- об организации обслуживания потребителей;
- об организации труда персонала.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания
- основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания
Уметь:
- осуществлять выбор метода входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания
- применять основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания
Владеть:
-навыками выбора методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания
- навыками использования нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания

Б1.О.21 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

В **задачи** освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;
- об организации обслуживания потребителей;
- об организации труда персонала.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания
- основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания
Уметь:
-осуществлять выбор метода входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания
- применять основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания
Владеть:
- навыками выбора методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания
- навыками использования нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания

Б1.О.22 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Задачи:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
- приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания
- технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов
- традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Уметь:

-использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности
- организовать использование технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов
- организовывать и планировать применение традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
- осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания

Владеть:

-навыками выбора необходимых технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов
-: навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности
- навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания
- навыками современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Б1.О.23 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов навыков работы с техническими и программными средствами для реализации информационно-

коммуникационных технологий, получение навыков получения, хранения, поиска, систематизации, обработки и передачи, выбирать инструментальные средства для обработки экономической информации, необходимых для решения стандартных задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

– познакомить студентов с теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе;

– сформировать навыки работы с компьютером как средством управления информацией;

– научить использовать компьютерные информационные технологии для поиска, обработки и систематизации информации;

– выработать способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач;

- принципы применения инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

Уметь:

-выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

- применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач

Владеть:

-навыками применения инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

- навыками применения общего или специализированного программного обеспечения для решения профессиональных задач

Б1.О.ДЭ.01.01 ВОЛЕЙБОЛ

Целью изучения дисциплины «Волейбол» является формирование физической культуры личности, воспитание физических качеств, необходимых для изучения и освоения элементов волейбола.

Задачей волейбола является повышение уровня физической подготовленности, формирование необходимых двигательных умений и навыков и достижений высоких спортивных результатов. С учётом поставленной цели дисциплина «Волейбол» призвана решить следующие задачи:

- способствовать развитию физических качеств и способностей, совершенствованию функциональных возможностей организма, укреплению индивидуального здоровья;

- сформировать устойчивые мотивы и потребности в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- привести к овладению технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- приобрести компетентность в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, в овладении навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями;

- совершенствовать функциональные возможности организма, укреплять индивидуальное здоровье студента;

- обеспечивать развитие и тренировки всех систем и функций организма студента через оптимальные физические нагрузки;

- формировать жизненно необходимые двигательные умения и навыки;

- содействовать воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и познавательной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные методы и средства адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- основные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Уметь:

- применять методы и средства адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Владеть:

- основными методами и средствами адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- основами методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Б1.О.ДЭ.01.02 «БАСКЕТБОЛ»

Целью изучения дисциплины «Баскетбол» является формирование физической культуры личности, воспитание физических качеств, необходимых для изучения и освоения элементов баскетбола.

Задачей волейбола является повышение уровня физической подготовленности, формирование необходимых двигательных умений и навыков и достижений высоких спортивных результатов. С учётом поставленной цели дисциплина «Баскетбол» призвана решить следующие задачи:

- способствовать развитию физических качеств и способностей, совершенствованию функциональных возможностей организма, укреплению индивидуального здоровья;

- сформировать устойчивые мотивы и потребности в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- привести к овладению технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

- приобрести компетентность в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, в овладении навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями;

- совершенствовать функциональные возможности организма, укреплять индивидуальное здоровье студента;

- обеспечивать развитие и тренировки всех систем и функций организма студента через оптимальные физические нагрузки;

- формировать жизненно необходимые двигательные умения и навыки;

- содействовать воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и познавательной деятельности.

Знать:

- основные методы и средства адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- основные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Уметь:

- применять методы и средства адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Владеть:

- основными методами и средствами адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- основами методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Б1.О.ДЭ.01.03 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Целью освоения дисциплины является формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.

С учётом поставленной цели дисциплина «Адаптивная физическая культура» призвана решить следующие

задачи:

- способствовать развитию физических качеств и способностей, совершенствованию функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- сформировать устойчивые мотивы и потребности в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- привести к овладению технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- развить систему профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоить систему знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобрести компетентность в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, в овладении навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями;
- осуществлять коррекцию физического развития студентов с ограниченными возможностями здоровья, реабилитацию двигательных функций организма;
- развивать физические качества и способности обучающегося;
- совершенствовать функциональные возможностей организма, укреплять индивидуальное здоровье студента;
- обеспечивать развитие и тренировки всех систем и функций организма студента через оптимальные физические нагрузки;
- формировать жизненно необходимые двигательные умения и навыки;
- содействовать воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и познавательной деятельности;

- воспитывать бережное отношение к своему здоровью, формирование потребности в систематических занятиях физическими упражнениями, устойчивой мотивации к здоровому образу жизни.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- основные методы и средства адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- основные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Уметь:
- применять методы и средства адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Владеть:
- основными методами и средствами адаптивной физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- основами методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Б1.В.01 МИКРОБИОЛОГИЯ

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

Основные **задачи** освоения дисциплины:

- реализация требований по проблемам технологии продукции и общественного питания;
- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области микробиологии для исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- основы микробиологии и современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического методы контроля качества продукции и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

Уметь:
-технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

Владеть
-навыками: оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

Б1.В.02 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов представлений о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требованиях к качеству и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;

-изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;

- рассмотрение путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания;

Уметь: обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания;

Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;

Б1.В.03
ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

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

Задачи:

- раскрыть готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания,
- овладеть навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса,
- умение проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией,
- овладеть навыками чтения чертежей (экспликации помещений, плана расстановки технологического оборудования, плана монтажной привязки технологического оборудования, объемного изображения производственных цехов).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания

Уметь:

- на основе полученных знаний осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания

Владеть:

- навыками работы по проведению расчетов при проектировании предприятий общественного питания;
- навыками работы по выполнению графической части проекта и разработке элементов дизайна интерьера

Б1.В.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование у обучающихся способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную,

техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: способы применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания, в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

Б1.В.05
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является получение теоретических знаний о видах, источниках, факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, приобретение умений и навыков по способам очистки, снижения влияния опасных факторов или полное их устранение при технологической обработке сырья, производства и реализации продуктов питания, обеспечивающих соответствие показателей требованиям, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-правовых актов по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- определение основных источников загрязнения продуктов питания ксенобиотиками различного происхождения и пищевыми добавками;
-изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение принципов обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания;
Уметь: обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания;
Владеть навыками: обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания;

Б1.В.06 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Задачи освоения дисциплины:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
Уметь: в соответствии с технологической документацией обеспечивать технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания
Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

Б1.В.07 ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

Целью освоения дисциплины является изучение теоретических и практических вопросов в области холодильной техники, холодильной технологии скоропортящихся пищевых продуктов, а также технических средств холодильной технологии.

Задачи освоения дисциплины:

- изучить способы получения искусственного холода, термодинамические основы компрессионных холодильных машин, их типы и конструктивные особенности, охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование;
- изучить теоретические и практические аспекты основы холодильного консервирования, виды холодильной обработки и основные изменения, происходящие в

продуктах при охлаждении, низкотемпературной обработке, хранении, отеплении и размораживании;

- сформировать практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии и их эксплуатацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-правила безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов
- требования к производству и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
Уметь:
-обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов
- обеспечить производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
Владеть:
- навыками обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов
- навыками производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

Б1.В.08 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, направленных на использование в практической деятельности бакалавра общественного питания: знаний о физико-химической сущности основных процессов пищевых производств, их теоретических основ, принципиальных схем, принципов работы конструкций типовых машин и методов их расчета.

Задачи освоения дисциплины:
- изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучение методов расчета аппаратов и машин;
- ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы;
- изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- аппаратурное оформление пищевых технологий, методы эксплуатации и расчета аппаратов
- правила безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов
Уметь:
- использовать знания по обеспечению безопасной эксплуатации и обслуживанию основного оборудования и КИП при работе на аппаратах пищевых производств
Владеть:
- навыками эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов

Б1.В.09 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Целью дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства мучных кондитерских изделий, овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий.

Для этого необходимо решение следующих

задач:

- изучение технологии мучных кондитерских изделий, требований к качеству сырья и полуфабрикатов;
- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания функционального и специального питания

Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Б1.В.10 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

Цель изучения дисциплины заключается в получении студентами базовых знаний в области управления персоналом организации по следующим направлениям: система управления персоналом, ее сущность, цели и задачи; кадровая политика предприятия; кадровое планирование, формирование и развитие персонала; управление служебно-профессиональным продвижением; мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала; диагностические методы и технологии организационного развития; технология работы с увольняемым персоналом, наработка практических навыков решения внутриорганизационных, межличностных, межгрупповых проблем в учебных ситуациях.

Задачи изучения дисциплины:

– формирование представлений о теоретических основах и основных концепциях управления персоналом, его месте и роли в системе управления организацией;

– приобретение теоретических знаний и практических навыков в области управления персоналом;

– приобретение начальных, основополагающих знаний в области государственной кадровой политики, занятости, регулирования социально-трудовых отношений, механизмов, закономерностей и принципов ее формирования в сфере управления персоналом;

– сформирование у студентов знания и умения в области анализа кадровой политики, отбора персонала, корпоративной культуры, мотивации персонала.

– рассмотрение роли специалистов по управлению персоналом в современной организации;

– овладение современными методиками управления персоналом, выработка умения анализировать поведение работников.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

- традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
- основные подходы к оценке экономической и социальной эффективности деятельности службы управления персоналом.
- методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей.

Уметь:

- контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
- применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания функционального и специального питания
- воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений.
- обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей.

Владеть:

-навыками оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания
- навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
- навыками восприятия и анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений.
- навыками обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей).

Б1.В.11 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

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

Задачами дисциплины является:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля)

Уметь:
- строить предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности;
- методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции

Владеть:
- знаниями обеспечивающими контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса

Б1.В.12 УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины состоит в формировании знаний и навыков ведения документальной отчётности технолога, заведующего производством, начальника цеха на предприятиях общественного питания.

Задачами изучения дисциплины является изучение видов, форм и правил ведения документов на производстве.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-методы ведения учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений
- методы учета и отчетности для оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины
- методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
- подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания, а также технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка
- требования к выполнению технико-экономического обоснования, проведению расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнению графической части проекта,

Уметь:
- выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта
- обосновывать принятие экономических решений, используя данные бухгалтерской отчетности для достижения поставленных целей
- осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- применять методы учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений
- разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных

технологий производства продукции общественного питания
- формировать отчеты о результатах работы, на основе применения знаний ведения учета и отчетности с применением информационных технологий

Владеть:

-методами учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений и различного ассортимента
- методами формирования учета и отчетности для оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причин, применяя информационные технологии
- навыками выполнения технико-экономического обоснования, проведения расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнения графической части проекта
- навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
- способностью обосновывать принятые экономические решения, используя данные бухгалтерской отчетности для достижения поставленных целей

Б1.В.13 БАРНОЕ ДЕЛО

Цель освоения дисциплины - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые для их практической работы знания в области барного дела.

Задачи освоения дисциплины:

-обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;
-изучение основных законодательных и нормативных документов;
-изучение истории и этапов развития культуры потребления напитков в культуре разных народов;
-освоение подходов к изучению культуры потребления напитков в культуре разных народов;
-ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, технологии приготовления и подачей напитков в разных странах мира;
-исследование роли религии в формировании потребления напитков;
-воспитание у студентов культуры потребления напитков как части общечеловеческой культуры.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать способы применения технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
Знать традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания
Уметь применять технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
Уметь применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания
Владеть способностью применять технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

Владеть способностью применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассорти-мента, в том числе блюд функционального и специального питания

Б1.В.14 ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

Целью дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии приготовления блюд для решения проблем питания отдельных групп населения.

Для этого необходимо решение следующих **задач**:

- изучение основных групп пищевых продуктов как сырья для производства блюд специализированного питания;
- изучение принципов специализированного питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического и др.);
- отработка технологии блюд для групп населения, нуждающихся в специальных видах питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
- традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Уметь:

-контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

- применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания функционального и специального питания

Владеть:

-навыками оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания

- навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Б1.В.15 ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Цель изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» заключается в приобретении теоретических знаний и практических навыков в области технологии ресторанной продукции, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций.

Задачи:

− изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области технологии ресторанной продукции;

− изучение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в ресторане.

− определение места и значения различных технологических процессов в производстве ресторанной продукции;

− изучение подходов к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности по производству ресторанной продукции;

− рассмотрение вопросов по совершенствованию технологических процессов производства ресторанной продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-технологические режимы производства продукции общественного питания, основы оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания, технологическую документацию

- традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

Уметь:

-обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания, осуществлять оперативный контроль качества и безопасности в соответствии с технологической документацией

- применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

Владеть:

-навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания, осуществления оперативного контроля ее качества и безопасности в соответствии с технологической документацией

- навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

Б1.В.16
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

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

Задачи освоения дисциплины:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-технологические режимы производства и оперативный контроль качества продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

- традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Уметь:

-контролировать технологические режимы производства и оперативный контроль качества продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

- применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания

Владеть:

-навыками обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

- навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Б1.В.17 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания для их практической работы по организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания. Дать студентам основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники, ознакомить с требованиями компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;
- дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
- дать знания по методике пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений;
- научить студентов работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-требования к выполнению технико-экономического обоснования, проведению расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнению графической части проекта,

Уметь:

- выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта

Владеть:

-навыками выполнения технико-экономического обоснования, проведения расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнения графической части проекта

Б1.В.18 СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Задачи:

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

– овладеть основными методами стратегического планирования на предприятиях общественного питания;

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития

- подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

- подходы к анализу и систематизации информации, необходимые для принятия обоснованных и эффективных экономических решений

- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания, а также технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка

Уметь:

- осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

- правильно воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений

- разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития

- разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания

Владеть:

- аналитическими навыками при принятии обоснованных экономических решений

- навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

- навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания

- навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития

Б1.В.19 ЭКОЛОГИЯ

Целью изучения дисциплины «Экология» является:

- обучение студентов основам экологии и принципам рационального природопользования;

- формирование у студентов представлений о взаимодействии организмов и среды обитания, о многообразии живых организмов как основы организации и устойчивости биосферы, о взаимосвязях природы и человеческого общества, необходимых для решения задач рационального природопользования.

Задачи освоения дисциплины:

• развитие у студентов чувства ответственности за сохранность природы и бережное отношение к окружающей среде;

• формирование осознания важности экологии как фундаментальной биологической дисциплины для развития природопользования и глобального будущего человечества;

• формирование готовности разрабатывать собственные технологии, направленные на сохранение биологически ценных веществ и удовлетворяющие требованиям безопасности для здоровья людей и природной среды;

• формирование четкого представления о взаимоотношениях организма и среды обитания; о глобальных проблемах окружающей среды.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов;

- безопасные условия жизнедеятельности;

- действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций;

- технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания;

Уметь:

-обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов;

- обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания

- осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного, техногенного происхождения и иного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты;

- создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности;

Владеть

- навыками обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания

-навыками предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты

-навыками создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;

- навыками эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов;

Б1.В.ДВ.01.01 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является получение студентами знаний об основах рационального питания, основных компонентах пищи, макро - и микронутриентах.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение терминологии в области физиологии питания, классификации и функции пищевых нутриентов,
-изучение принципов оптимального питания человека,
-овладение практическими навыками составления меню и рационов, работы с нормативными документами международного и отечественного уровней в области питания человека, оценки рационов питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Б1.В.ДВ.01.02 ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины «Основы здорового питания» является использование в практической работе бакалавров знаний о правильном питании и формировании здорового рациона.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение роли основных пищевых веществ продуктов;
- расчет калорийности рациона питания;
- рассмотрение видов энергетических затрат человека.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Б1.В.ДВ.02.01 ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ

Цель изучения дисциплины состоит в формировании умений и навыков творчески и самостоят продуктовой, ценовой, распределительной и коммуникативной политики предприятия питания.

Задачи:

- 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
- подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
Уметь:
-осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
Владеть
- навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.
Владеть:
-навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

Б1.В.ДВ.02.02 УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины состоит в формировании умений и навыков творчески и самостоятельно принимать управленческие 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.

Задачи:

- 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
-методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
- подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
Уметь:
-осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
Владеть
- навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.
- навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

Б1.В.ДВ.03.01 **ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;
- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;
- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- методы экономического и финансового планирования
- планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
- принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
- расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
- результаты деятельности основного производства организации питания
- способы планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них

Уметь:

-осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера

- осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
- планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
- понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
- применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности

Уметь:

-разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития

- навыками осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
- навыками осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- навыками оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
- навыками планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
- навыками применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
- навыками разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
- способностью понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

Б1.В.ДВ.03.02 **ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ**

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;
- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;
- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- методы экономического и финансового планирования
- планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
- принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
- расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
- результаты деятельности основного производства организации питания
- способы планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них

Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат

действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
- осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
- планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
- понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
- применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
- разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
владеть: навыками осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
Владеть: навыками осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
- навыками оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
- навыками планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
- навыками применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
владеть: навыками разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
- способностью понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Целью дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» является освоение обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Для этого необходимо решение следующих **задач**:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

- традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Уметь:

-контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

- применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания функционального и специального питания

Владеть:

-навыками оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания

- навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФИРМЕННЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Цель изучения дисциплины «Технология производства фирменных национальных блюд» заключается в приобретении теоретических знаний и практических навыков в вопросах, касающихся значения питания жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов.

Задачи дисциплины – изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий фирменных национальных блюд.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-технологические режимы производства продукции общественного питания, основы оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания, технологическую документацию

- традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

Уметь:

- обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания, осуществлять оперативный контроль качества и безопасности в соответствии с технологической документацией

- применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

Владеть:

- навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания, осуществления оперативного контроля ее качества и безопасности в соответствии с технологической документацией

- навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

Б1.В.ДВ.05.01 ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

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

Задачи:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды предприятия общественного питания.

- меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, современные технологии организации питания

- элементы и роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания

Уметь:

-определить взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

- определить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания и осуществлять его предпроектный анализ.

- осуществлять подготовку мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания

Владеть:

- методикой анализа существующего интерьера предприятия общественного питания, его влияния на эффективность деятельности предприятия.

- навыками реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные направления дизайна интерьера предприятий индустрии питания

- регламентами обслуживания посетителей, принятых в организации

Б1.В.ДВ.05.02 ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

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

Задачи:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды предприятия общественного питания.
- меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, современные технологии организации питания
- элементы и роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания

Уметь:
-определить взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов
- определить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания и осуществлять его пред проектный анализ.
- осуществлять подготовку мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания

Владеть:
-методикой анализа существующего интерьера предприятия общественного питания, его влияния на эффективность деятельности предприятия.
- навыками реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные направления дизайна интерьера предприятий индустрии питания
- регламентами обслуживания посетителей, принятых в организации

ФТД.В.01 Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО

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

Задачи изучения дисциплины:

– формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, значении и формах волонтерского движения;

– развитие у обучающихся представлений о практической стороне волонтерского движения, включая взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациями;

– формирование у обучающихся понимания актуальности волонтерского движения в современной России и предоставление им возможности участия в нем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- методы и нормы социального взаимодействия
- основы командной работы

Уметь:
- определять свою роль в команде
- работать в команде и определять цель

Владеть
-навыками социального взаимодействия и определять свою роль в команде

- навыками командной работы для достижения заданного результата

ФТД.В.02 ТЕОРИЯ И ИСТОРИЯ КООПЕРАЦИИ

Цель освоения дисциплины: формирование представлений об основных этапах развития истории кооперации и особенностях эволюции зарубежной и кооперативной мысли.

Задачи освоения дисциплины:

• сформировать представление о ретроспективном развитии зарубежной и отечественной кооперативной мысли, основных направлений теории и школ кооперации, их связей с практикой кооперативного движения;
• проанализировать природу, принципы и ценности кооперативных организаций;
• заложить теоретические основы и выявить социально-экономические характеристики отдельных видов кооперативов, их законодательных рамок, структуры и функций;
• показать роль и место кооперативных организаций в современном обществе и экономике страны, как в России, так и за рубежом.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:
- этапы развития мирового кооперативного движения и кооперативной мысли;
- основные направления мысли и школы кооперации;
- основные события и процессы отечественной и зарубежной истории кооперации.

Уметь:
- применять понятийно-категориальный аппарат;
- ориентироваться в историческом процессе кооперативного движения;
- определять цели и задачи кооперативных организаций;
- анализировать место и роль кооперативов в России и за рубежом.

Владеть:
- культурой кооперативного мышления;
- способностью к анализу кооперативных организаций;
- навыками пользования материалом по основным проблемам развития кооперации.