

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Протокол  
Ученого совета № 1  
от 30.08.2017



УТВЕРЖДАЮ  
Ректор  
Я.П. Силин

(подпись)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ

Профиль подготовки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Программа прикладного бакалавриата 2015 г. приема

Рекомендована Ученым советом  
института торговли, пищевых  
технологий и сервиса

Председатель   
(подпись)

Соловьёва В.П.

(Фамилия И.О.)

29.08.2017

(Дата)

Рекомендована Советом по УМВ и КО

Председатель   
(подпись)

Рогожин С.А.

(Фамилия И.О.)

30.08.2017

(Дата)

Одобрена на заседании кафедры  
технологии питания

Зав.кафедрой   
(подпись)

Чугунова О.В.

(Фамилия И.О.)

28.08.2017

(Дата)

Екатеринбург  
2017

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1.1 Цель основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.2 Срок получения образования по программе бакалавриата.....	4
1.3 Объем программы бакалавриата .....	5
Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	5
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускника .....	6
2.3 Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы .....	8
2.4 Сведения о профессорско- преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы .....	13
Раздел 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК .....	13
Раздел 4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН .....	15
4.1 Программы рабочих программ дисциплин .....	15
4.2 Аннотации к рабочим программам дисциплин .....	16
Раздел 5. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК .....	60
5.1 Программа учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) (Введение в технологии питания).....	61
5.2 Программа учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) (Организация НИРС).....	62
5.3 Программа учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).....	62
5.4 Программа производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) (Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд) .....	63
5.5 Программа производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).....	64
5.6 Программа производственной (научно-исследовательской работы) практики.....	64
5.7 Программа производственной (преддипломной) практики.....	65
Раздел 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....	65
6.1 Фонды оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации .....	65
6.2 Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации.....	66
Раздел 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....	66
7.1 Методические рекомендации по выполнению курсовых работ.....	66
7.2 Методические рекомендации по выполнению контрольных работ для студентов заочной формы .....	67
Раздел 8. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	68

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа прикладного бакалавриата (далее - ОПОП) высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Уральский государственный экономический университет» (далее университет). ОПОП разработана с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015 и законодательства Российской Федерации в сфере образования.

Данная ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и процедуры оценки качества подготовки выпускников и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график, методические и оценочные материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Образовательная деятельность по данной образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **1.1 ЦЕЛЬ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Цель программы** - профессиональная подготовка бакалавров к выходу на рынок труда путем развития у них личностных качеств, а также формирования общекультурных (универсальных, общенаучных, социально-личностных, инструментальных и др.) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

**Основными задачами программы являются:** освоение профессиональной квалификации (знаний, навыков, умений, компетенций), расширение возможностей трудоустройства и успешной карьеры выпускника; сочетание теории, практико-ориентированного обучения и обучения на рабочем месте, учет потребностей регионального рынка труда и решение конкретных проблем заказчика при выполнении квалификационных работ.

## **1.2 СРОК ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ БАКАЛАВРИАТА**

Срок получения образования по программе бакалавриата: в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года; в заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года 6 месяцев; при обучении по индивидуальному учебному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по

сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

### **1.3 ОБЪЕМ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее – з.ед.), вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 з.ед. без учета факультативных дисциплин.

1 з.ед. соответствует 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет не более 75 з.ед.

Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.ед.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1 ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

**Область профессиональной деятельности бакалавров** включает осуществление следующих основных видов деятельности: производственно-технологическая; научно-исследовательская; проектная. Выпускники, окончившие программу, получают возможность трудоустройства в качестве

технологов, главных инженеров и руководителей в крупных и сетевых предприятиях общественного питания, кейтеринговых предприятиях, фабриках кухнях.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу, являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

## **2.2 ВИДЫ И ЗАДАЧИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, готов решать следующие **профессиональные задачи:**

### **производственно-технологическая деятельность:**

ПТД-1 - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

ПТД-2 – организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

ПТД-3 – организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

ПТД-4 - разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

ПТД-5 - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

ПТД-6 - внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

ПТД-7 - организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

ПТД-8 - проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

ПТД-9 - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

ПТД-10 – совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

**научно-исследовательская деятельность:**

НИД-1 - разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

НИД-2 - анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

НИД-3 - участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

НИД-4 - использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

НИД-5 - участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

**проектная деятельность:**

ПД-1 - разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

ПД-2 - определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

ПД-3 - использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

## **2.3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП выпускник должен обладать следующими компетенциями, определенными ФГОС ВО направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Взаимосвязь формируемых компетенций, профессиональных задач, учебных дисциплин и практик представлена в матрице компетенций (приложение 1).

Этапы формирования компетенций представлены в картах формирования компетенций в приложении 2.



Таблица 1 - Компетенции выпускника основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Компетенции	Код
<b>Общекультурные (ОК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК-1
способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК-2
способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3
способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	ОК-4
способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-5
способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6
способность к самоорганизации и самообразованию	ОК-7
способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК-8
способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-9

<b>Компетенции</b>	<b>Код</b>
<b>Общепрофессиональные (ОПК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1
способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК-3
готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК-4
готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК- 5
<b>Профессиональные (ПК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
<b>производственно-технологическая деятельность:</b>	
способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК-1

<b>Компетенции</b>	<b>Код</b>
<p>владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	ПК-2
<p>владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	ПК-3
<p>готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	ПК-4
<p>способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	ПК-5
<p>способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	ПК-6
<p><b>научно-исследовательская деятельность:</b></p>	
<p>способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	ПК-24

<b>Компетенции</b>	<b>Код</b>
способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-25
способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК-26
<b>проектная деятельность:</b>	
способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-27
готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПК-28
готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК-29

## **2.4 СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССОРСКО- ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКОМ СОСТАВЕ, НЕОБХОДИМОМ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях договоров гражданско-правового характера. Справка о кадровом обеспечении ОПОП представлена в приложении 3.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата, составляет не менее 50%.

Доля преподавателей, имеющих высшее образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата, составляет не менее 70 %.

Доля преподавателей числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе, составляет не менее 5%.

## **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательной программы на иных условиях;

- в форме самостоятельной работы обучающихся;

- в иных формах.

Учебный план содержит перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в з. ед., последовательности и распределения по периодам обучения, объем контактной и самостоятельной работы обучающихся в академических часах.

Объем часов контактной работы включает в себя:

1) часы из учебного плана, отводимые на:

- лекции;
- практические (семинарские) занятия;
- лабораторные работы;

2) часы, определяемые нормами времени для расчета объема учебной нагрузки профессорско- преподавательского состава и отводимые на:

- индивидуальные и (или) групповые консультации, включая консультации перед промежуточной аттестацией в форме экзамена, интернет-консультации;
- аттестационные испытания промежуточной аттестации (экзамен, зачет, зачет с оценкой, курсовая работа (проект));
- консультации при подготовке выпускной квалификационной работы;
- текущую и промежуточную аттестации практики.

Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

Учебные планы и календарные учебные графики для очной и заочной форм обучения представлены в приложении 4.

## РАЗДЕЛ 4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

### 4.1 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

Рабочие программы дисциплин содержат:

- цели освоения дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы,
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для

осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается проведением интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, иных активных форм обучения.

Рабочие программы дисциплин представлены в приложении 5.

## **4.2 АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН**

Аннотации к рабочим программам дисциплин ОПОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Аннотации к рабочим программам дисциплин ОПОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

### **История**

**Цель:** формирование у студентов целостного представления об историческом пути России.

**Задачи курса:**

- 1) понимание закономерностей и особенностей истории России с древнейших времен и до наших дней в контексте всемирной и европейской истории,
- 2) приобщение студентов к социальному опыту, духовным, нравственным, культурным ценностям предшествующих поколений россиян.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность анализировать основные этапы и закономерности



исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

- способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия.

### **Философия**

**Цель:** формирование целостного мировоззрения и ориентации на общечеловеческие ценности выпускника вуза квалификации бакалавра.

**Задачи курса:**

- 1) развитие методологической культуры,
- 2) совершенствование аналитических способностей, умения ориентироваться в проблемном поле различных философских концепций и установок.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- способность к самоорганизации и самообразованию.

### **Иностранный язык**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на овладение навыками разговорного и письменного иностранного языка в сфере межкультурной коммуникации и в профессиональной деятельности, используя основные средства информационных технологий

**Задачи курса:**

- 1) ознакомление с теоретическими основами построения устной и письменной речи на иностранном языке;
- 2) предоставление возможности практического освоения навыков строить устную и письменную речь на иностранном языке в сфере профессиональной коммуникации.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного

взаимодействия;

- способность к самоорганизации и самообразованию.

### **Экономика**

**Цель:** формирование у студентов экономического образа мышления, позволяющего анализировать деятельность экономических субъектов.

**Задачи курса:**

- 1) познание экономических категорий, принципов, законов;
- 2) анализ различных экономических теорий и моделей;
- 3) - овладение методами микро- и макроэкономического исследования;
- 4) умение применять теоретические знания для объяснения реальных микро- и макроэкономических процессов и принятия практических решений.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности.

### **Менеджмент**

**Цель:** формирование представления об организации как целостной системе, определение управляемых переменных в обеспечении эффективного функционирования организации.

**Задачи курса:**

- 1) знакомство с принципами, основными формами, методами и инструментами управления деятельностью хозяйствующих субъектов различных форм собственности и организационно-правовых форм, особенностями этой деятельности в различных по своему статусу и назначению организациях;
- 2) обучение навыкам анализа факторов внешней и внутренней среды деятельности организации;

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность анализировать и оценивать результативность системы

контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

### **Маркетинг**

**Цель:** формирование системного представления о роли и особенностях маркетинга, о возможности использования маркетинговых инструментов для обеспечения конкурентоспособности предприятий, роста благосостояния общества и гармонично развитой личности студента.

**Задачи курса:**

- 1) изучение методологических и методических основ маркетинговой деятельности фирмы;
- 2) формирование практических навыков принятия маркетинговых решений в деятельности фирм.
- 3) ознакомление с опытом маркетинговой деятельности зарубежных и отечественных фирм.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;
- готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

### **Социология**

**Цель:** изучение закономерностей функционирования и развития общества,

социальных институтов, личности, взаимодействия общества и личности

**Задачи курса:**

- 1) раскрыть проблемы современного общества,
- 2) охарактеризовать социальный контекст профессиональной деятельности специалиста.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

**Информатика**

**Цель:** формирование у студентов целостного представления об информации, информационных процессах, информационных системах и технологиях обработки данных.

**Задачи курса:**

- 1) формирование понимания роли и места информатики в современном обществе;
- 2) раскрытие возможностей информационного подхода при решении профессиональных задач;
- 3) формирование базового уровня владения стандартными технологиями обработки и анализа данных в своей предметной области, определенного уровня культуры в информационной деятельности;
- 4) развитие навыков использования информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и

сетевых технологий;

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

### **Математика**

**Цель:** воспитание у студента определенной математической культуры и привитие ему стандартных навыков использования математических методов в практической деятельности.

**Задачи курса:**

- 1) изучение основ линейной алгебры;
- 2) изучение основ аналитической геометрии;
- 3) изучение основ математического анализа.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

### **Физика**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на \_развитие научного мировоззрения, представления о современной картине мира, приобретение фундаментальных знаний и овладение основными приемами и методами познавательной деятельности как основы будущей профессиональной деятельности.

**Задачи курса:**

1) изучение основных физических явлений и идей; знание фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и технике;

2) ознакомление с теориями классической и современной физики, знание основных законов и принципов, управляющих природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники;

3) формирование научного мировоззрения и современного физического мышления;

4) овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики, умение делать простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах;

5) ознакомление и умение работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, которые используются в физических и технологических лабораториях, и понимание принципов действия;

6) умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и

научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

### **Основы биохимии**

**Цель:** усвоить теоретические знания о химическом составе продовольственных товаров как сложного и лабильного комплекса органических и неорганических соединений, о путях химических превращений и механизмах реакций в пищевых системах.

#### **Задачи курса:**

1) изучить состав, строение и химические превращения в пищевых системах; классические и современные методы исследования пищевых систем;

2) изучить важнейшие (неферментативные) пути и механизмы реакций образования вкусовых, ароматических и окрашенных соединений в пищевых системах;

3) дать студентам сведения о химическом составе живых организмов, о роли основных неорганических и органических веществ, об их обмене;

4) сформировать у студентов представление о важнейших биохимических процессах и различных видах баланса в организме;

5) ознакомить студентов с основными методами изучения белков, углеводов, липидов, витаминов, ферментов;

6) сформировать навыки поиска и понимания новой информации по биохимии с целью применения её в профессиональной деятельности.

#### **Результатом освоения дисциплины является:**

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

## **Неорганическая химия**

**Цель:** формирование научного мировоззрения и получение студентами базовых знаний для успешного усвоения всех других химических дисциплин, создание научно-практической основы для изучения дисциплин профессиональной направленности.

### **Задачи курса:**

- 1) изучение теоретических и практических основ неорганической химии;
- 2) усвоение основных химических понятий и законов;
- 3) формирование у студентов знаний о составе и физико-химических свойствах веществ, о механизмах и общих закономерностях протекания химических процессов;
- 4) формирование практических навыков по применению полученных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

## **Органическая химия**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на подготовку специалистов, владеющих основами органической химии и навыками проведения лабораторного эксперимента; анализирующих взаимосвязи между свойствами, строением, областями применения органических соединений; понимающих химизм процессов при хранении и переработке пищевого сырья; использующих химические знания при решении возникающих практических задач и проблем; проявляющих высокую культуру питания и потребления.

### **Задачи курса:**

- 1) изучение основных разделов органической химии;
- 2) раскрытие практических аспектов использования системы знаний по химии в деятельности будущих бакалавров в области технологии продуктов



питания.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

### **Физическая и коллоидная химия**

**Цель:** изучить закономерности протекания химических, физико-химических и коллоидно-химических процессов, используя при этом теоретические и экспериментальные методы химии и физики.

**Задачи курса:**

1) научиться применять изученные закономерности для предсказания хода процессов во времени;

2) использовать знание физико-химических и коллоидных свойств дисперсных систем для оптимизации и совершенствования технологических процессов получения продуктов питания.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

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

### **Аналитическая химия и физико-химические методы анализа**

**Цель:** подготовка бакалавров, в полной мере владеющих основами аналитической химии, её методами и способных принимать участие в

аналитическом контроле пищевых производств.

**Задачи курса:**

1) освоение студентами теоретических и практических основ классической аналитической химии и физико-химических методов анализа;

2) развитие у студентов химического и профессионального мышления, а также осознанного понимания закономерностей аналитической химии и физико-химических методов анализа;

3) формирование навыков химического эксперимента, точности и аккуратности в работе;

4) развитие практических навыков по применению полученных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

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

**Технология продукции общественного питания**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений вести технологический процесс с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечении высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей.

**Задачи курса:**

1) изучение функционально-технологических свойств пищевых продуктов, физико-химических, структурно-механических и биологических процессов, происходящих в продуктах при их переработке, влияние этих изменений на технологическую ценность продукции;

2) изучение ассортимента и особенностей производства полуфабрикатов, блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

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

- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

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

- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,

технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

### **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области современных форм и методов организации производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей.

#### **Задачи курса:**

1) ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;

2) изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;

3) выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;

4) обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;

5) приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

#### **Результатом освоения дисциплины является:**

- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

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

- способность организовывать документооборот по производству на

предприятию питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

### **Электротехника и электроника**

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

#### **Задачи курса:**

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

#### **Результатом освоения дисциплины является:**

- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

### **Безопасность жизнедеятельности**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и практических навыков, необходимых для обеспечения безопасной

деятельности человека во всех сферах его обитания.

**Задачи курса:**

- 1) изучение и анализ основных опасных и вредных факторов системы «человек - среда обитания» с помощью теории рисков;
- 2) изучение и анализ основных методов идентификации естественных, антропогенных и экологических опасностей;
- 3) изучение и анализ основных методов защиты производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций;
- 4) изучения основных методик обеспечения личной безопасности в экстремальных условиях.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

**Процессы и аппараты пищевых производств**

**Цель:** формирование компетенций направленных на приобретение знаний, необходимых для понимания физических механизмов процессов, протекающих в рабочих полостях технологических аппаратов, для освоения принципов проектирования предприятий пищевых производств и общественного питания, а также совершенствования технологических процессов.

**Задачи курса:**

- 1) изучение теории основных процессов пищевых производств;
- 2) изучение принципа действия и область рационального применения различных аппаратов и машин, предназначенных для переработки пищевого сырья и производства продуктов питания;

3) изучение закономерностей масштабного перехода от лабораторных процессов и аппаратов к промышленным;

4) умение оценивать основные технико-экономические характеристики оборудования и выбирать оптимальные;

5) умение выявлять резервы повышения интенсивности и экономичности процессов, снижения расходных норм и себестоимости продукции;

6) овладение методами расчета машин и аппаратов пищевых производств и общественного питания;

7) овладение методами научных исследований для повышения эффективности производства.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

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

### **Товароведение продовольственных товаров**

**Цель:** усвоение теоретических и практических знаний о продовольственных товарах, как сырья для производства продукции общественного питания, приобретения навыков оценки качества и сохраняемости на всех этапах технологического процесса.

**Задачи курса:**

1) иметь представление о количественных и качественных потерях,

пищевой ценности, химическом составе, физических свойствах, основах производства и сертификации продовольственных товаров;

2) изучение основных потребительских свойств, классификации и ассортимента товаров продовольственных, основные факторы, влияющие на формирование и сохранность качества, показатели качества и методы их оценки;

3) уметь работать с нормативно-технической документацией, сертификатами соответствия, распознавать дефекты и анализировать причины их возникновения, определять показатели качества, расшифровывать маркировку товаров.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

### **Санитария и гигиена питания**

**Цель:** получение знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к предприятиям общественного питания.

**Задачи курса:**

сформировать гигиенический подход к решению вопросов:

1) проектирования, устройства и содержания помещений, торгово-технологического оборудования, предметов материально-технического оснащения торговых объектов общественного питания;

2) транспортирования, приемки и хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, кулинарной продукции;

3) изучения санитарных требований к кулинарной обработке продовольственного сырья, пищевых продуктов, производству и реализации



кулинарной продукции, санитарных требований к обслуживанию различного контингента потребителей;

профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

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

- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

### **Проектирование предприятий общественного питания**

**Цель:** дать теоретические знания, систематизировать их, основываясь на опыте работы лучших предприятий и организаций общественного питания с учетом достижений научно-технического прогресса, перспектив развития сферы.

**Задачи курса:**

- 1) научить решать проблемы организации общественного питания;
- 2) проектировать предприятия, отвечающие современным требованиям технологии, техники, организации производства и обслуживания, архитектуры, противопожарной, санитарной техники, экономики в условиях разнообразных форм собственности;

- 3) разрабатывать перспективные планы развития и размещения сети

предприятий;

4) самостоятельное решение технологических, организационно-экономических и инженерных вопросов в период выполнения курсовых проектов и в процессе производственной деятельности.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

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

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

### **Физиология питания**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на умение проведения анализа и оценки состояния фактического питания различных групп населения для разработки рекомендаций по его оптимизации.

**Задачи курса:**

1) дать понимание физиологической роли пищевых веществ в питании и жизнедеятельности человека и потребности в них человека;

2) научить составлению меню, рецептур и рационов питания в соответствии с современными принципами оптимального питания.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию,

отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

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

### **Оборудование предприятий общественного питания**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и практических навыков, необходимых для использования технологического оборудования на предприятиях общественного питания и торговли.

**Задачи курса:**

1) дать понимание студентам о комплексе технических средств, предназначенных для выполнения механической обработки сырья и тепловой кулинарной обработки продукции;

2) ознакомить студентов с назначением, устройством и правилами эксплуатации современного технологического оборудования.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

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

### **Физическая культура и спорт**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и практических навыков, необходимых для овладения самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья способных обеспечить полноценную социальную и профессиональную деятельность индивида.

**Задачи курса:**

1) ознакомить с теоретическими положениями и понятийным аппаратом методов физического воспитания

2) сформировать способности к самостоятельному использованию методов физического воспитания и укрепления здоровья

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

### **Инженерная и компьютерная графика**

**Цель:** формирование у студентов навыков чтения и выполнения чертежей с помощью компьютерных программ.

**Задачи курса:**

- 1) овладеть теоретическими основами выполнения чертежей;
- 2) ознакомиться с основными требованиями стандартов ЕСКД к чертежам;
- 3) научиться изображать изделия на комплексном чертеже и в аксонометрических проекциях с помощью компьютерной программы АСАД.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

### **Правоведение**

**Цель:** подготовка бакалавра, обладающего набором компетенций, включающих знание, понимание и навыки в области правоведения, способного к творческому и самостоятельному осмыслению и практическому применению полученных знаний в своей профессиональной деятельности.

**Задачи курса:**

- 1) формирование общих теоретических знаний о государственно-правовых

явлениях, о некоторых отраслях права, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;

2) привитие навыков работы с нормативно-правовыми актами, информационными правовыми системами;

3) развитие личности, направленное на формирование правосознания, общей и правовой культуры, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права;

4) выработка позитивного отношения к праву;

5) воспитание дисциплинированности, уважения к правам и свободам других лиц, демократическим правовым институтам, правопорядку;

б) формирование способности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения соответствия закону, к самостоятельному принятию решений.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

### **Системы автоматизированного проектирования**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на целостное представление о компонентах систем автоматизированного проектирования, основных концепциях автоматизированной разработки чертежей, системе геометрического моделирования, формировании кривых и поверхностей и работе с ними.

**Задачи курса:**

1) знание роли и места геометрических моделей в процессе автоматизированного проектирования; сущности и методов твердотельного и поверхностного моделирования;

2) умение работать в среде САПР; с помощью САПР формировать чертежи

в соответствии с требованиями ЕСКД; моделировать трехмерные объекты; формировать проектно-конструкторскую документацию с использованием САПР.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

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

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

### **Информационные технологии и расчеты в общественном питании**

**Цель:** формирование компетенций у студентов, направленных на применение современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

**Задачи курса:**

- 1) получение практических навыков работы с компьютерными программами в сфере общественного питания: для выполнения расчетов при разработке технической документации на продукцию общественного питания;

- 2) составление меню суточных рационов питания организованных коллективов, проектирования предприятий общественного питания, калькуляции стоимости продукции общественного питания и складского учета.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

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

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

### **Дегустационный анализ**

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

**Задачи курса:**

- 1) изучение состояния современного дегустационного анализа и номенклатуры органолептических показателей качества продовольственных товаров;

- 2) рассмотрение психофизиологических основ органолептики и научно обоснованных методов сенсорного анализа,

- 3) изучение условий, обеспечивающих объективность дегустационных оценок, и взаимосвязей между органолептическим и инструментальным

анализом;

4) овладение практическими навыками организации современного сенсорного анализа, основными принципами экспертной методологии и использованием квалиметрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров;

5) получение наиболее значимых сведений об особенностях дегустации различных групп продовольственных товаров.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

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

### **Основы строительного проектирования**

**Цель:** приобретение знаний для практической деятельности: составления строительных чертежей проектов предприятий питания, грамотного решения вопросов эксплуатации, ремонта, реконструкции, расширения производственных и административно-хозяйственных зданий, а так же улучшения санитарно-гигиенических показателей производственного процесса и условий труда на предприятии.

**Задачи курса:**

1) формирование знаний в области строительного проектирования, санитарно-технического оборудования зданий;

2) привитие навыков по практическому использованию полученных знаний



по курсу;

3) умение грамотно составлять проекты с применением современных пищевых технологий и техники.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

### **Экономика предприятий общественного питания**

**Цель:** сформировать у студентов понятие и теоретические основы функционирования предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления; выявить отраслевые особенности их экономики, место в системе общественного воспроизводства, включая производство, реализацию и потребление продукции общественного питания различными группами населения.

**Задачи курса:**

1) на основе теоретических знаний об экономике предприятий общественного питания, их месте в современных рыночных отношениях научить студентов анализировать и корректировать основные экономические процессы, происходящие на предприятиях;

2) оценивать финансовое состояние и разрабатывать меры совершенствования отношений внутри предприятия и вне его при выполнении основных функций.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

- способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски,

уметь провести аудит финансовых и материальных ресурсов;

- готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

### **Контроль качества продукции общественного питания**

**Цель:** формирование у студентов целостного представления о роли качества продукции в обеспечении её конкурентоспособности приобщение к работе с документацией на продукцию, проведению испытаний (контроля) по показателям характеризующим пищевую ценность, безопасность продукции общественного питания на полноту вложения сырья и правильность осуществления технологических процессов производства продукции питания.

#### **Задачи курса:**

1) изучение и анализ отечественных и международных стандартов и норм в области продукции общественного питания; факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; порядка разработки нормативной и технологической документации с использованием инновационных технологий;

2) изучение видов и методов контроля качества на предприятии общественного питания;

3) использование стандартов и других нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации услуг (продукции) общественного питания;

4) проведение стандартных испытаний по определению органолептических и физико-химических свойств используемого сырья, готовой продукции;

5) анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению;

6) разработка нормативной документации на продукцию питания с учетом

современных достижений в области технологий и техники.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

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

- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

### **Менеджмент и маркетинг в общественном питании**

**Цель:** дать теоретические знания, систематизировать их, основываясь на опыте работы лучших предприятий и организаций общественного питания с учетом достижений научно-технического прогресса, перспектив развития отрасли.

**Задачи курса:**

- 1) научить решать проблемы управления в общественном питании;
- 2) разрабатывать и обосновывать планы развития предприятия;
- 3) распределять должностные обязанности среди работников предприятия с учетом принципов разделения труда в общественном питании;

- 4) разрабатывать систему мотивации персонала для повышения качества услуг предприятия;

- 5) ознакомить с формами делегирования, моделями принятия управленческих решений.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
- способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
- способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
- способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
- способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;
- готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;
- способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

### **Технология и организация специальных видов питания**

**Цель:** знакомство с научными и альтернативными теориями науки о питании, направлениями организации специальных видов питания по нормативной, справочной документации, материалам современной научной информации

### **Задачи курса:**

1) получение знаний по основам разработки и оценки качества новой продукции и организации специальных видов питания;

2) умение разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов, анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применения современного оборудования и ассортимента продукции.

#### **Результатом освоения дисциплины является:**

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

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

### **Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий**

**Цель:** формирование у студентов представления об общей характеристике технологического процесса предприятия общественного питания; классификации продукции общественного питания; принципах построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.

#### **Задачи курса:**

1) знание технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов;

2) разрабатывать схемы технологического процесса производства блюд, кулинарных изделий, напитков из различных видов сырья животного и

растительного происхождения;

3) владеть практическими навыками производства кулинарной продукции.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

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

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

- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

### **Бухучет и АХД на предприятиях общественного питания**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на овладение знаниями о требованиях законодательства к ведению бухгалтерского учета, оценки отдельных актов и обязательств и формированию бухгалтерской отчетности, получение системного представления о комплексном подходе к оценке хозяйственной деятельности современного коммерческого предприятия для

выполнения профессиональных обязанностей по осуществлению текущей финансово-экономической деятельности хозяйствующих субъектов, разработки и представления современных финансовых и кредитных продуктов и услуг.

**Задачи курса:**

1) приобретение системы знаний о методах и приемах бухгалтерского учета и анализа;

2) выработка навыков использования показателей информационной системы бухгалтерского учета и экономического анализа для принятия управленческих решений и оценки эффективности хозяйственной деятельности организации.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

**Пищевая микробиология**

**Цель:** изучение основ общей микробиологии, морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям, роли патогенных, условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в процессе обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными продуктами общественного питания.

**Задачи курса:**

1) ознакомление с основами общей микробиологии: морфологией, физиологией и биохимией микроорганизмов;

2) изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов в процессе формирования безопасности и качества пищевых

продуктов;

1) изучение влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества товаров в процессе полного жизненного цикла пищевых продуктов;

2) изучение принципов и методов санитарно-эпидемиологической оценки состояния объектов окружающей среды;

3) изучение основных нормативно - правовых документов в области определения и контроля безопасности и качества пищевых продуктов по микробиологическим показателям;

4) изучение микробиологических видов порчи отдельных групп пищевых продуктов;

5) освоение методов определения качества пищевых продуктов по основным микробиологическим показателям и порядка оформления результатов микробиологических испытаний качества и безопасности.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

### **Теплотехника**

**Цель:** использование законов и методов технической термодинамики и теплообмена для понимания и осуществления технологических процессов производства продуктов питания и оценки эффективности работы теплообменных аппаратов и холодильных установок.

**Задачи курса:**

1) изучение законов термодинамики;

2) изучение и анализ термодинамических процессов и циклов;



3) изучение законов теплообмена;

4) умение применять теоретические знания при решении профессиональных задач;

5) умение оценивать эффективность работы тепловых и холодильных установок;

6) умение различать способы и виды теплообмена;

7) умение проводить тепловой расчет теплообменных аппаратов.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

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

### **Механика**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на использование законов и методов механики при решении профессиональных задач.

**Задачи курса:**

1) формирования инженерного мировоззрения и организации соответствующего образа мышления;

2) овладение студентом методов механики, которыми ведутся практические расчеты и определяются надежные (прочные, устойчивые) размеры деталей машин и различных инженерных сооружений.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы

данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

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

### **Элективные курсы по физической культуре и спорту**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и практических навыков, необходимых для овладения самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья способных обеспечить полноценную социальную и профессиональную деятельность индивида.

**Задачи курса:**

- 1) знание особенностей использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности;
- 2) использовать физические упражнения для достижения жизненных и профессиональных целей;
- 3) владение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

### **Культурология**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на развитие гармоничной личности студента.

**Задачи курса:**

- 1) формирование научных представлений об общей культуре и эрудиции,

2) воспитание общечеловеческих и национальных духовных ценностей.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия.

### **Деловая этика**

**Цель:** получение студентами необходимых знаний в области деловой этики.

**Задачи курса:**

- 1) изучение этических норм и ценностей современного общества, специфических нравственных особенностей профессиональной деятельности студента,
- 2) формирование понимания студентами подлинного гуманистического смысла их будущей профессии,
- 3) формирование нравственной культуры студента, его нравственной самодостаточности, потребности в непрерывном самообразовании.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;
- способность к самоорганизации и самообразованию.

### **Физико-химические методы исследования свойств сырья и продуктов питания**

**Цель:** формирование у студентов компетенций в области определения состава и свойств объектов их профессиональной деятельности, способных принимать участие в аналитическом контроле пищевых производств и определять качество продуктов.

**Задачи курса:**

- 1) формирование у студентов базовых химических знаний, связанных с

технологией продуктов питания;

2) освоение студентами основных приемов проведения экспериментальных исследований и оценки полученных результатов;

3) выработка у студентов навыков решения конкретных аналитических задач и применения полученных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

### **Современные методы анализа качества и безопасности пищевых продуктов**

**Цель:** подготовка высококвалифицированных специалистов-технологов общественного питания, в полной мере владеющих основами методов определения химического состава и свойств объектов их профессиональной деятельности и способных принимать участие в аналитическом контроле пищевых производств, определять качество исходного сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.

**Задачи курса:**

1) владение современными приемами и методами химического анализа веществ;

2) выполнение аналитических исследований по предложенным методикам;

3) владение навыками выполнения анализа пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать технические средства для измерения

основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

### **Управление ресторанным бизнесом**

**Цель:** формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков в управлении предприятием ресторанного бизнеса для повышения эффективности его деятельности.

#### **Задачи курса:**

1) определение путей повышения культуры и качества обслуживания в ресторанном бизнесе, изучение методов и средств интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров;

2) формирование навыков самостоятельного творческого использования теоретических знаний и умений управления производством и обслуживанием в практической деятельности на предприятиях ресторанного бизнеса.

#### **Результатом освоения дисциплины является:**

- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

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

### **Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания**

**Цель:** формирование у студентов целостного представления об эффективном планировании всех видов деятельности предприятия в соответствии с запросами рынка.

#### **Задачи курса:**

1) изучение основных понятий дисциплины, назначения, содержания и функций планирования, его места в управлении предприятием общественного питания;

2) выявление специфических особенностей плановой работы на предприятиях общественного питания;

3) изучение методологической основы планирования;

4) изучение методов и приемов выполнения основных расчетов по технико-экономическому планированию, основ финансового планирования;

5) ознакомление с основами бизнес-планирования инвестиционных проектов;

б) ознакомление с программными продуктами, применяемыми в планировании.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

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

### **Реклама в общественном питании**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на успешное осуществление рекламной деятельности предприятия общественного питания.

**Задачи курса:**

1) определение сущности и типов рекламы, ее ролей и функций;

2) знакомство с эволюцией рекламной деятельности;

3) определение роли рекламы в маркетинговой структуре;

4) знакомство с классификацией средств распространения рекламы;

5) освоение порядка организации и управления рекламной деятельностью;

б) изучение методов расчета эффективности рекламы.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

### **Оформительский дизайн в общественном питании**

**Цель:** знакомство с основами дизайна и особенностями его применения, с работой дизайнера на этапе проектирования здания и помещений.

**Задачи курса:**

- 1) изучение истории развития технического дизайна и развития общественного питания;
- 2) изучение нормативных документов, регламентирующих требования к зданию, помещениям, а также других нормативно-правовых актов, применяемых на предприятии;
- 3) анализ объемно-планировочного решения предприятия общественного питания и размещения оборудования помещений.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

### **Техническое регулирование услуг общественного питания**

**Цель:** формирование у студентов представления о методологии оценки риска выпуска опасной кулинарной продукции общественного питания и навыков реализации при разработке системы ХАССП, а также определения

приоритетных направлений в обеспечении качества и безопасности продукции.

#### **Задачи курса:**

- 1) анализировать и оценивать режимы обработки сырья и полуфабрикатов;
- 2) использовать актуальную нормативную документацию при анализе безопасности кулинарной продукции и кондитерских изделий.

#### **Результатом освоения дисциплины является:**

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

#### **Управление качеством и сертификация услуг общественного питания**

**Цель:** приобретение теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством и сертификации услуг общественного питания.

#### **Задачи курса:**

1) изучить понятия в области управления качеством, принципы обеспечения качества и управления качеством услуг (продукции); функции управления качеством; роль международных стандартов ИСО 9000 и других систем в обеспечении качества и управлении качеством, а также в области сертификации услуг общественного питания;

2) оценивать качество продукции, услуг на всех стадиях жизненного цикла; управлять факторами, оказывающими влияние на качество продукции (услуг); разрабатывать мероприятия, направленные на повышение, обеспечение стабильного уровня качества услуг;

3) идентифицировать услуги, оценивать их соответствие установленным



требованиям, принимать решения по результатам оценки.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

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

### **Экология**

**Цель:** формирование ответственного и социально активного отношения к охране окружающей среды, рациональному природопользованию и обеспечению экологической безопасности, закрепление приобретенных ранее студентами знаний в области наук о земле, а также их развитие с учетом экологической проблематики.

**Задачи курса:**

- 1) рассмотрение основных вопросов экологии;
- 2) знакомство с основными типами живых организмов входящих в экосистемы;
- 3) изучение экосистем и их основных компонентов;
- 4) овладение навыком рассмотрения основных экологических проблем и направлений их разрешения.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание

параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

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

- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

### **Основы стандартизации и метрологии**

**Цель:** приобретение студентами знаний, умений и навыков в области метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия, обеспечивающими их профессиональную деятельность в работе государственных, частных предприятий, научно-исследовательских учреждениях сферы общественного питания, пищевой промышленности.

#### **Задачи курса:**

1) изучить основные метрологические принципы, термины и определения, теории, правила, требования и нормы, нормативные и технические документы по метрологии, стандартизации и применять их в практической деятельности;

2) уметь использовать полученные знания для разработки, контроля качества, оценки соответствия продукции и услуг общественного питания и повышения их качества.

#### **Результатом освоения дисциплины является:**

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

### **Валеология**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на владении средствами самостоятельного, методически правильного использования методов оздоровления и самовоспитания для укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

#### **Задачи курса:**

- 1) исследование и количественная оценка состояния здоровья и резервов здоровья человека;
- 2) формирование установки на здоровый образ жизни;
- 2) сохранение и укрепление здоровья и резерв здоровья через человека, через приобщение к здоровому образу жизни.

**Результатом освоения дисциплины является:**

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

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

### **Качество и безопасность пищевых продуктов**

**Цель:** формирование компетенций, направленных на изучение критериев риска, вызванных употреблением пищевых продуктов, которые могут оказывать токсигенное, канцерогенное, мутагенное или иное неблагоприятное воздействие на организм человека; изучение студентами теоретических и практических основ науки о питании; гигиенической характеристики основных компонентов пищи и их значения для организма человека; современных тенденций в рационализации питания населения; о загрязнении продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками

химического и биологического происхождения и влиянии их на организм человека; об охране продуктов питания от чужеродных веществ..

**Задачи курса:**

- 1) анализировать результаты по безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов;
- 2) знать основные критерии оценки безопасности сырья и пищевых продуктов, нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

**Результатом освоения дисциплины является:**

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

## **РАЗДЕЛ 5. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК**

Раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавриата "Практика" является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Программы практик содержат:

- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;

- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

## **5.1 ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИИ ПИТАНИЯ)**

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Введение в технологии питания) для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» проводится с целью формирования компетенций, направленных на ознакомление будущих специалистов с квалификационной характеристикой инженера-технолога общественного питания, видами профессиональной деятельности, требованиями к профессиональной подготовленности, организацией учебной и самостоятельной работы студентов в вузе.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Введение в технологии питания) представлена в приложении 6.

### **5.2 ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ОРГАНИЗАЦИЯ НИРС)**

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Организация НИРС) проводится с целью развития у бакалавров склонности к исследовательской деятельности, стремления находить нестандартные решения профессиональных задач; формирования навыков работы с научной литературой.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Организация НИРС) представлена в приложении 7.

### **5.3 ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» проводится с целью формирования общекультурных, профессиональных, общепрофессиональных компетенций, которые включают:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;

– приобретение необходимых первичных практических умений и навыков работы в соответствии с выбранным направлением профессиональной подготовки.

производственно-технологическая; научно-исследовательская; проектная.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности представлена в приложении 8.

#### **5.4 ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД)**

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд) для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» проводится с целью формирования компетенций, направленных на приобретение у студентов знаний, практических навыков и умений вести технологический процесс с позиций современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества

продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд) представлена в приложении 9.

### **5.5 ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» проводится с целью изучения методических, инструктивных и нормативных материалов, специальной литературы, отработки полученных в ходе обучения и учебной практики навыков, а также сбора, систематизации, обобщения материалов для подготовки курсовых проектов и работ. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности представлена в приложении 10.

### **5.6 ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ) ПРАКТИКИ**

Производственная (научно-исследовательская работа) практика проводится с целью систематизации, расширения, закрепления профессиональных знаний и умений выполнять исследовательские работы, а также формирования у студентов навыков самостоятельного ведения теоретических и экспериментальных исследований. Программа



производственной (научно-исследовательской работы) практики представлена в приложении 11.

## **5.7 ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами теоретического курса. К прохождению практики допускаются студенты, успешно сдавшие все предусмотренные учебным планом формы контроля (экзамены, зачеты и курсовые работы), прошедшие все виды практик, имеющие утвержденную тему выпускной квалификационной работы и научного руководителя. Программа производственной (преддипломной) практики представлена в приложении 12.

## **РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **6.1 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или программе практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной

программы;

– методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонды оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации представлены в приложении 13.

## **6.2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации представлены в программе ГИА (приложение 14).

## **РАЗДЕЛ 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **7.1 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВЫХ РАБОТ**

В соответствии с учебным планом направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» студенты выполняют курсовые работы по следующим дисциплинам:

- «Технология продукции общественного питания»;
- «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- «Проектирование предприятий общественного питания».

Методические рекомендации по выполнению курсовых работ представлены в приложении 15.

## **7.2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ**

В соответствии с учебным планом направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профиля) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» студенты заочной формы выполняют контрольные работы по следующим дисциплинам:

- 1) История;
- 2) Философия;
- 3) Иностранный язык;
- 4) Экономика;
- 5) Менеджмент;
- 6) Маркетинг;
- 7) Социология;
- 8) Информатика;
- 9) Математика;
- 10) Физика;
- 11) Основы биохимии;
- 12) Неорганическая химия;
- 13) Органическая химия;
- 14) Физическая и коллоидная химия;
- 15) Аналитическая химия и физико-химические методы анализа;
- 16) Технология продукции общественного питания;
- 17) Процессы и аппараты пищевых производств;
- 18) Товароведение продовольственных товаров;
- 19) Оборудование предприятий общественного питания;
- 20) Экономика предприятий общественного питания;
- 21) Контроль качества продукции общественного питания;
- 22) Менеджмент и маркетинг в общественном питании;
- 23) Технология и организация специальных видов питания;

24) Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.

25) Бухучет и АХД на предприятиях общественного питания;

26) Теплотехника;

27) Механика;

28) Управление ресторанным бизнесом;

29) Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ представлены в приложении 16.

## **РАЗДЕЛ 8. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Программа государственной итоговой аттестации включает:

I. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения (методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ);

II. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ;

III. Оценочные материалы.

IV. Приложения.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 17.

