



Утверждаю

Директор института торговли,
пищевых технологий и сервиса
В.П. Соловьёва

Аннотации дисциплин

направления подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания»

Философские проблемы науки и техники

Цель: формирование целостного мировоззрения будущих специалистов степени магистра, развитие их методологической культуры, а также общекультурных (общенаучных, социально-личностных) компетенций в процессе ознакомления с современными направлениями развития науки и техники.

Задачи курса:

- 1) ознакомление с основными этапами становления науки и техники и современными направлениями их развития;
- 2) анализ социально-значимых процессов и явлений в области развития науки и техники, оценка экологических и гуманитарных последствий использования достижений современной науки и техники в практической деятельности;
- 3) использование знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Математическое моделирование

Цель: формирование профессиональных компетенций, направленных на применение современных математических методов исследования и оптимизации при принятии технологических и управленческих решений на предприятиях общественного питания.

Задачи курса:

- 1) изучение основных методов математического моделирования задач совершенствования технологий общественного питания и организации производства,
- 2) определение к какому классу относится задача, запись математической модели, выбор метода решения задачи, анализ полученного решения,
- 3) ознакомление с приемами и методами решения задач на ПК.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и

услуг.

Высокотехнологичные производства продуктов питания

Цель: обобщение достижений современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания и основ управления таким высокотехнологичным производством.

Задачи курса:

1) приобретение и формирование теоретических и практических знаний, квалификаций, компетенций в области современных высокотехнологичных производств и основ управления ими;

2) использование знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
- способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;
- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Микробиология и эпидемиология в области питания

Цель: формирование знаний в микробиологической и эпидемиологической сферах оздоровления человека через продукты общественного питания, позволяющие выпускнику успешно работать в избранном направлении деятельности, обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Задачи курса:

1) изучение основных показателей микробиологической безопасности и качества продукции общественного питания, основ эпидемиологической безопасности технологий продукции и организации общественного питания;

2) исследование микробиологических аспектов в технологиях общественного питания с точки зрения обеспечения их безопасности для жизни и здоровья людей и охраны окружающей среды;

3) освоение прогрессивных методов разработки технологических процессов при приготовлении продукции общественного питания с использованием микроорганизмов и их ферментов.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;
- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;
- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Современные методы исследования сырья и продукции питания

Цель: формирование компетенций, направленных на изучение современных методов исследования свойств сырья и продукции питания, их сущности и применения на различных этапах производства продукции питания.

Задачи курса:

- 1) выбор номенклатуры показателей для проведения исследований;
- 2) проведение исследования современными методами (органолептическими и измерительными);
- 3) выявление особенности в исследовании отдельных видов сырья и готовой продукции.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
- способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;
- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции

Цель: получение знаний об использовании информационных технологий в профессиональной деятельности на этапе контроля качества сырья и готовой продукции.

Задачи курса:

- 1) приобретение навыков самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, способность получать и обрабатывать информацию из различных

источников, используя самые современные информационные технологии;

2) анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами;

3) разработка методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;
- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
- способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля.

Профессиональный иностранный язык

Цель: овладение студентами коммуникативной компетенцией, которая в дальнейшем позволит пользоваться иностранным языком в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с зарубежными партнерами, для самообразовательных и других целей.

Задачи курса:

1) иноязычные речевые умения устного и письменного общения, такие как чтение оригинальной литературы разных функциональных стилей и жанров, умение принимать участие в беседе повседневного и профессионального характера, выражать обширный реестр коммуникативных намерений, владеть основными видами монологического высказывания, соблюдая правила речевого этикета, и понимать на слух, владеть основными видами делового письма;

2) знание языковых средств и формирование адекватных им языковых навыков, в таких аспектах как фонетика, лексика и грамматика;

3) умение пользоваться словарно-справочной литературой на иностранном языке;

4) знание национальной культуры, а также культуры общения и ведения бизнеса стран изучаемого языка;

5) умение вести самостоятельный творческий поиск.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности.

Концепции здорового питания

Цель: использование в практической работе знаний о формировании международной и национальной политики в области здорового питания, позволяющих создавать современные системы питания, которые будут удовлетворять потребности различных групп населения в полноценном, качественном и безопасном питании.

Задачи курса:

1) изучить и проанализировать международный опыт в формировании политики, плана действий и стратегий в области здорового и безопасного питания;

2) изучить и проанализировать историю формирования политики здорового и

безопасного питания в России;

3) научиться формировать основные приоритеты в области улучшения питания и управления рисками, связанными с нерациональным питанием;

4) научиться формулировать основные задачи, этапы, принципы, направления и механизмы реализации Концепции (политики, программы) на Федеральном и региональном уровне.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;
- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Современные проблемы науки в пищевой промышленности и общественном питании

Цель: получение знаний о химическом составе и свойствах сырья и продуктов питания, об изменениях в сырье, происходящих при переработке его в продукты питания, а также об основных принципах получения продуктов питания высокого качества при минимальных затратах.

Задачи курса:

1) изучение технологии отдельных пищевых производств, их технологические схемы и конкретные операции;

2) исследование технологического процесса с точки зрения повышения эффективности производства, сокращения расхода материалов, снижения трудоемкости и повышения производительности труда;

3) освоение прогрессивных методов разработки технологических процессов при производстве продуктов питания.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
- способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля.

Инновационный менеджмент

Цель: выработать у будущих магистров в области общественного питания восприимчивость к нововведениям, сформировать прочные теоретические знания и практические навыки в области подготовки и осуществления инновационных изменений.

Задачи курса:

1) сформировать понимание магистрантов необходимости управления не только функционированием социально-экономической системы любого уровня, но и ее развитием;

2) познакомить магистрантов с методическими основами управления инновациями;

3) привить магистрантам навыки восприимчивости к нововведениям, разработки

инновационных проектов развития, диагностики социально-экономических систем по критериям развития.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Химия вкуса, цвета и аромата

Цель: формирование компетенций, направленных на изучение факторов влияющих на образование вкуса, цвета и аромата сырья и продукции питания, а также изменений этих органолептических свойств при механической и термической обработке сырья и продукции в технологиях общественного питания.

Задачи курса:

1) изучение факторов, формирующих вкус, цвет и аромат сырья и продукции питания, а также причин, вызывающих изменение вкуса, цвета и аромата сырья и продукции питания в технологиях приготовления блюд в общественном питании;

2) освоение методов определения вкуса, цвета и аромата сырья и продукции питания;

3) умение пользоваться нормативными документами, обобщать и делать выводы о пригодности сырья, полуфабрикатов и продукции питания для пищевых целей.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
- способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

Физиология питания

Цель: использование в научно-практической работе знаний о физиологических процессах связанных с питанием с целью разработки научно обоснованных рационов питания для различных групп населения, адекватные состоянию здоровья при определённых условиях существования.

Задачи курса:

- 1) изучить и проанализировать современные методы и технологии в изучении физиологических процессов, связанных с питанием;
- 2) научиться использовать знания физиологических процессов, связанных с питанием, при решении ситуационных задач;
- 3) изучить физиологические основы детского, функционального, органического, диетического (лечебного) питания и лечебно-профилактического питания.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;
- способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Технологии производства и ассортимент кулинарной продукции

Цель: формирование практических навыков и умений ведения технологических процессов с позиций современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества выпускаемой продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей

Задачи курса:

- 1) сформировать умение студентом использовать накопленные знания об ассортименте и технологии производства кулинарной продукции;
- 2) сформировать способность осмысливать полученную информацию, уметь применять ее в практической деятельности;
- 3) получение углубленных знаний в области технологической ценности продовольственного сырья и продуктов, умение пользоваться нормативной технологической документацией, применяемой в отрасли.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;
- способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

Технология организации ресторанного дела

Цель: формирование практических навыков в области организации потребления продукции и обслуживания потребителей в ресторанах.

Задачи курса:

- 1) ознакомить с законодательной базой в области ресторанного бизнеса;
- 2) ознакомить студентов с видами услуг (основными и дополнительными), оказываемыми предприятиями питания;
- 3) ознакомить с основными формами и методами обслуживания;
- 4) ознакомить с правилами сервировки стола для различных видов обслуживания;
- 5) ознакомить с правилами и очередностью подачи блюд, напитков.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- способность создавать и поддерживать имидж предприятия;
- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

Технология и организация пищевых производств

Цель: усвоение теоретических знаний основных технологических процессов пищевых производств, влияние на качество основного и дополнительного сырья.

Задачи курса:

- 1) ознакомление с нормативной документацией на методы определения качества сырья;
- 2) изучение свойств основного и дополнительного сырья для выработки хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- 3) получение знаний основных технологических операций получения сырья растительного и животного происхождения;
- 4) приобретение умений осуществлять технокимический контроль качества пищевого сырья;
- 5) ознакомиться с проблемами Агропромышленного комплекса, способами экономии сырья, безотходными технологиями, прогрессивными технологиями хранения сырья.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
- готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;
- способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;
- владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

Функционально-технологические свойства продовольственного сырья и технологические принципы создания качества продукции

Цель: формирование развернутых систематизированных научных и теоретических знаний в области функционально-технологических свойств продовольственного сырья и

технологических принципов, необходимых для обоснованного выбора параметров технологического процесса изготовления продукции с целью повышения ее качества.

Задачи курса:

1) сформировать умение студентом использовать накопленные знания о роли воды, белков, жиров, углеводов и др. пищевых нутриентов в формировании качества продукции питания;

2) сформировать способность осмысливать полученную информацию, уметь применять ее в практической деятельности;

3) получение углубленных знаний в области технологической ценности продовольственного сырья и продуктов.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

Маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания

Цель: приобретение развернутых систематизированных научных и теоретических знаний о поведении потребителя, изучении конкурентов, влияния факторов внешнего окружения на развитие предприятия общественного питания, а также приобретения практических навыков и умений в организации и проведении маркетинговых исследований и интерпретация полученных результатов для уменьшения рыночной неопределенности и формирования конкурентных преимуществ.

Задачи курса:

1) расчеты основных технико-экономических показателей организации;

2) оценка экономической эффективности принимаемых решений;

3) адаптация деятельности предприятия к изменяющейся конъюнктуре, грамотно выбирая тактику и стратегию поведения;

4) обеспечение комплексного подхода к рассмотрению отдельных экономических и профессиональных проблем.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;
- способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;
- готовность определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;
- способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;

- способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;
- способность планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.

Современные концепции предприятий общественного питания

Цель: формирование комплекса знаний по вопросам организации управления предприятиями общественного питания, с точки зрения обеспечения условий повышения их эффективности в условиях рыночной экономики.

Задачи курса:

- 1) разрабатывать алгоритм и концепцию создания предприятия общественного питания;
- 2) составлять программы продвижения услуг предприятий общественного питания на рынок;
- 3) владеть навыками оценки лояльности потребителей предприятию общественного питания; навыками составления бизнес-плана создания предприятия общественного питания; навыками обеспечения безопасности потребителей услуг предприятия общественного питания.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- способность создавать и поддерживать имидж предприятия;
- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
- способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

Экономический анализ деятельности предприятий общественного питания

Цель: приобретение развернутых систематизированных научных и теоретических знаний о поведении потребителя, изучении конкурентов, влияния факторов внешнего окружения на развитие предприятия общественного питания, а также приобретения практических навыков и умений в организации и проведении маркетинговых исследований и интерпретация полученных результатов для уменьшения рыночной неопределенности и формирования конкурентных преимуществ.

Задачи курса:

- 1) изучение экономических основ функционирования современной организации (предприятия);
- 2) ознакомление с производственной и организационной структурой предприятия, ролью и взаимодействием составляющих его компонентов;
- 3) освоение методики расчета основных экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия;
- 4) знание основных видов стратегий развития деятельности предприятия.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
- способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;
- способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;
- способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;
- способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;
- способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;
- способность производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

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

Результатом освоения дисциплины является:

- способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;
- способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.

Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Цель: усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи курса:

- 1) ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;
- 2) изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- 3) усвоение последовательности процедур при проведении и идентификации и порядка оформления ее результатов;
- 4) установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- 5) ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;
- 6) изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;
- 7) изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Цель: изучение критериев риска, вызванных употреблением пищевых продуктов, которые могут оказывать токсигенное, канцерогенное, мутагенное или иное неблагоприятное воздействие на организм человека.

Задачи курса:

- 1) ознакомление с гигиенической характеристикой и основных компонентов пищи и выявлением их влияния на жизнедеятельность организма человека;
- 2) освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания;
- 3) изучение токсигенности пищевых продуктов, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов; ксенобиотиками окружающей среды; токсинами естественного происхождения; канцерогенами и мутагенами, образующимися при хранении и переработке продуктов питания;
- 4) ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;
- 5) овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.

Основы теории решения изобретательских задач

Цель: усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области теории решения изобретательских задач.

Задачи курса:

1) обучение процедуре поиска нетривиальных идей, выявления и решения творческих проблем, выбора перспективных направлений развития техники, технологии и снижения затрат на их разработку и производство;

2) развитие творческого мышления, формирование творческой личности и коллективов;

3) решение задач с помощью стандартных приемов и принципов, вепольный анализ и стандарты на решение изобретательских задач Г.С.Альтшуллера.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
- способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности.

Методы планирования и обработки результатов научных экспериментов

Цель: получение знаний, необходимых для понимания сущности научных исследований, в первую очередь направленных на оптимизацию технологических процессов, планирования экспериментов и их интерпретации.

Задачи курса:

1) планирование научного эксперимента и идентификация полученных результатов;

2) обработка результатов научных экспериментов;

3) применение экономико-математических моделей и производственных функций для оптимизации предложенных моделей производства.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
- готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;
- способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;
- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять

результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Управление бизнес-процессами в общественном питании

Цель: освоение глубоких систематизированных научных и теоретических знаний в области проектирование систем управления предприятием общественного питания, распределением функциональных обязанностей по должностям в зависимости от выбранной организационной структуры и мощности предприятия общественного питания, а также приобретения практических навыков и умений в описании процессов управления и документального сопровождение этапов управления.

Задачи курса:

- 1) изучение научных и теоретических основ процессного подхода к управлению; их влияния на эффективность управления по сравнению с традиционными методами;
- 2) проведение экспериментальных исследований по внедрению концепций процессного подхода, определение эффектов от внедрения и оптимизации взаимодействия между единицами организационной структуры;
- 3) получение навыков по проектированию организационной структуры предприятия общественного питания и делегирования полномочий для поэтапной реализации управленческих функций.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;
- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
- способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками.

Менеджмент услуг общественного питания

Цель: приобретение теоретических знаний, 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:

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- способность создавать и поддерживать имидж предприятия;
- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;
- способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения

бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;

- способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;
- способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

Интегрированные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Цель: освоение магистрантами современных подходов и принципов менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, в частности:

- освоение принципов разработки политики в области управления качеством и безопасности пищевой продукции;
- анализ и создание эффективных методов обеспечения качества и безопасности;
- организация деятельности по улучшению качества продукции и оказания услуг;
- разработка процессов, необходимых для эффективной работы системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции;
- проектирование моделей процессов и систем управления качеством и безопасностью продукции и услуги.

Задачи курса:

- 1) изучить теоретические основы создания инноваций и совершенствования качества;
- 2) изучить средства выбора основного направления поиска решения задачи по совершенствованию качества;
- 3) уметь анализировать состояние и динамику объектов деятельности с позиций оценки качества;
- 4) уметь корректно формулировать задачи своей деятельности, диагностировать причины появления проблем в области качества;
- 5) быть способным применить знание подходов, методов и направлений развития менеджмента качества в работе предприятия.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;
- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Искусство и современное общественное питание

Цель: способствовать изучению, сохранению, развитию национальных культурных ценностей, что является одной из важнейших задач бакалавров, осуществляющих свою

профессиональную деятельность в социокультурной сфере.

Задачи курса:

- 1) выявление закономерностей исторического развития культуры;
- 2) выяснение особенностей различных стилей в искусстве;
- 3) приобретение навыков анализа произведений искусства;
- 4) представление современности как результата культурно- исторического развития

человечества.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- способность создавать и поддерживать имидж предприятия.

Оптимизация технологических процессов общественного питания

Цель: приобретение теоретических знаний в области процессов жизненного цикла продукции общественного питания и методов системного анализа организации предприятий общественного питания.

Задачи курса:

- 1) изучение методологии оптимизации процессов производства продукции общественного питания;
- 2) изучение системы предприятия общественного питания;
- 3) анализ процессов технологии сырья, полуфабрикатов и блюд на предприятии общественного питания.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;
- готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;
- способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;
- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

Разработка функциональных продуктов питания

Цель: изучение концепции здорового питания, ознакомление с функциональными ингредиентами, их влиянием на организм человека.

Задачи курса:

- 1) изучение классификации и принципов создания продуктов функциональной направленности;
- 2) отработка технологии приготовления обогащенных продуктов питания;
- 3) расчет химического состава новых изделий.

Результатом освоения дисциплины является:

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;
- способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;
- готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;
- способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля.