

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 15:15:55  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91e51b78834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)  
по направлению подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**направленность (профиль)**

**Технология и организация предприятий общественного питания**

**заочная форма обучения**

**2017 год поступления**

## Аннотация дисциплины «Иностранный язык»

**1. Общая трудоёмкость дисциплины:** 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 170,9 ч., контактная работа – 36,3 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыка использования иностранного языка в межличностной и межкультурной коммуникации.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** лексические единицы и грамматические конструкции; используемые в устной и письменной формах в наиболее распространенных повседневных ситуациях (знакомство, досуг, работа, учеба и т.д.).

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** лексические единицы и основные грамматические конструкции, обеспечивающие межличностную и межкультурную коммуникацию; правила речевого этикета; культуру и традиции стран изучаемого языка;

– **уметь:** понимать основной смысл четких сообщений, сделанных на литературном иностранном языке на разные темы, типичные для работы, учебы, досуга и т.д.; общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть во время пребывания в стране изучаемого языка; составить связное сообщение на известные или особо интересующие темы;

– **владеть:** навыками понимания общего содержания услышанного или прочитанного, выражения своих мыслей и мнения в межличностном и межкультурном общении на изучаемом иностранном языке, поиска и извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс, экзамен – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «История»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 89 ч., контактная работа – 10,2 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся основ анализа и оценки исторических фактов, событий и процессов.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** первобытный мир и древнейшие цивилизации; государства Европы в средние века; русские земли и Европа в XII–XVI вв.; Европа в XVII веке.; страны Европы в XVIII веке; Россия и страны Европы в XIX – начале XX вв.; Европа и США в первой половине XX в.; Вторая мировая война 1939-1945 гг.; Европа и США во II половине XX – начале XXI вв.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции» (ОК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** содержание основных процессов исторического развития различных стран; основные факты, характеризующие специфику экономического, социального, политико-правового, культурного развития различных стран; иметь научное представление об основных исторических эпохах, хронологии развития различных цивилизаций;

– **уметь:** выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому своей страны, вклада в достижения мировой цивилизации; повышения культурного уровня;

– **владеть:** понятийно – категориальным аппаратом, обосновывать свою точку зрения, владеть основами анализа исторического материала.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Философия»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 85 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков методологических основ познания, анализа социально и личностно значимых философских и мировоззренческих проблем.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** история философии; онтология; гносеология; философская антропология; социальная философия; аксиология.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции» (ОК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** исторические этапы развития философии; основы философских концепций; философские понятия и категории; закономерности развития природы, общества и мышления, научные картины мира;

– **уметь:** выделять этапы развития философского знания, формулировать и аргументировано отстаивать собственную позицию при решении личностных, социальных и мировоззренческих проблем;

– **владеть:** навыками применения понятийно-категориального аппарата, философского анализа и синтеза при решении мировоззренческих вопросов; работе с учебной и философской литературой.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Маркетинг»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачётные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 57,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков о маркетинге как о концепции внутрифирменного управления и целостной системе организации предпринимательской деятельности, направленной на решение задач предприятия по организации производства и предложения на рынке товаров и услуг, в наибольшей степени удовлетворяющих потребности покупателей.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** маркетинг как философия управления бизнесом; сегментация рынка; маркетинговые исследования; поведение потребителей; комплекс маркетинга: товар, цена, распределение, продвижение; организация маркетинговых служб.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью 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» (ПК-10); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию» (ПК-15); «владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг» (ПК-19); «способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой» (ПК-31); «готовностью 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» (ПК-32); «способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания» (ПК-33).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные понятия маркетинга, его роль в обществе и в деятельности предприятия, понимать маркетинговую среду предприятия, сущность и виды маркетинговых стратегий предприятия; иметь представление о психологии поведения потребителей; обладать знаниями в организации маркетинговой деятельности предприятия;

– **уметь:** разработать маркетинговые стратегии и программы, организовать сбытовую деятельность; применять методы исследования рынка; различные технологии продаж, анализировать сильные и слабые стороны предприятия, его конкурентные преимущества; использовать эффективные методы продвижения продукции; оценивать товарный портфель фирмы и определять направления совершенствования ассортиментной политики компании; адаптироваться к изменениям рыночной конъюнктуры и формировать эффективную ценовую политику организации;

– **владеть:** навыками использования основных методов ценообразования; формирования и реализации оперативного маркетингового плана; навыками эффективного сбыта продукции.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 курс.

## Аннотация дисциплины «Математика»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 117 ч., контактная работа – 18,2 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков использования основных математических методов при решении прикладных задач.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основные понятия линейной и векторной алгебры; аналитическая геометрия; дифференциальное и интегральное исчисление; дифференциальные уравнения; числовые и функциональные ряды.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способностью 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).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основы математического анализа, основные понятия и методы теории обыкновенных дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистики;

– **уметь:** решать задачи по математическому анализу, теории обыкновенных дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистике;

– **владеть:** навыками решения задач по математическому анализу, теории обыкновенных дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистике.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Физика»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 117 ч., контактная работа – 18,2 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков решения конкретных задач из различных областей физики, проведения физических исследований.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** кинематика; динамика; молекулярная физика; электрические и магнитные явления; оптика; атомная, ядерная и квантовая физика.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способностью 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).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные физические явления, фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики, современную научную аппаратуру; основные понятия и методы физики в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров;

– **уметь:** проводить физический эксперимент, обосновывать полученные результаты, свободно и правильно пользоваться физической терминологией; использовать физические методы как инструмент в профессиональной деятельности, выделить конкретное физическое содержание в прикладных задачах будущей деятельности;

– **владеть:** приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики; методами физического исследования.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Информационные технологии»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 131,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков квалифицированной работы на современных компьютерах, их обслуживания, программирования и использование результатов последующей профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** информатика и информационные технологии: основные понятия и определения; приемы работы в среде MS Windows; основы работы в текстовом процессоре MS Word; автоматизация обработки табличных данных; методы доступа в локальные и глобальные вычислительные сети; основы и методы защиты информации.

### **5. Требование к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «способностью 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); «владением современными информационными технологиями, способностью 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» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** технические и программные средства реализации информационных технологий, основы работы в локальных и глобальных сетях, типовые численные и статистические методы решения математических задач и алгоритмы их реализации;

– **уметь:** использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; проводить обработку результатов измерений с использованием пакетов прикладных программ;

– **владеть:** основными методами работы с прикладными программными средствами, статистическими методами обработки информации.

**6. Виды учебной работы:** лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.



## Аннотация дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков и умений пользоваться основными методами защиты производственного персонала при авариях, катастрофах и стихийных бедствиях, осуществлении элементарных мер безопасности при возникновении экстренных, чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** охрана труда; безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной, общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации» (ОК-9); «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания» (ОПК-4); «владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест» (ПК-3); «способностью 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 (ПК-8); «готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях» (ПК-9); «готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий» (ПК-18).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** правила безопасного поведения в повседневной жизни; методы защиты производственного персонала при обращении с газом, электричеством; правила пожарной безопасности; меры безопасности при авариях, катастрофах, стихийных бедствиях и чрезвычайных ситуациях; номера телефонов экстренной помощи;

- **уметь:** ориентироваться в сложной обстановке при чрезвычайных ситуациях; оказывать первую помощь при лёгких травмах; систематизировать информацию; применять пожарные средства при организации тушения пожаров;

- **владеть:** основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 курс.

## Аннотация дисциплины «Экология»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся знаний и навыков разрабатывать систему мероприятий по предотвращению загрязнения окружающей среды; определять характер, направленность и последствия своей профессиональной деятельности на среду, разрабатывать и использовать технологии, обеспечивающие производство экологически чистой продукции.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** общая экология; охрана окружающей среды.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «готовностью 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» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** закономерности функционирования экологических систем, роль антропогенного воздействия, экологические основы охраны окружающей среды, принципы рационального природопользования;

– **уметь:** использовать методы экологического мониторинга при оценке природных объектов и экспертизе производств и технологий, проводить полевые экологические наблюдения с использованием специальных приборов;

– **владеть:** навыками работы с лабораторным и полевым оборудованием, ведением документации о наблюдениях и экспериментах.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Неорганическая химия»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 149 ч., контактная работа – 22,2 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков проведения химических исследований и использования их результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основные понятия и строение вещества; кинетика химических процессов; реакции в растворах электролитов и неэлектролитов; химия элементов.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической; физической и коллоидной химии, химические элементы и их соединения; методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

– **уметь:** проводить расчёты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

– **владеть:** навыками выполнения химических лабораторных операций; методами определения концентраций в растворах; методами синтеза неорганических соединений.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 кур.

## Аннотация дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 151 ч., контактная работа – 20,2 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков проведения качественного и количественного анализа сырья и готовой продукции с целью установления их качества.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** предмет и задачи аналитической химии; основы качественного анализа; количественный анализ; погрешности количественного анализа; гравиметрический анализ; титриметрический анализ; методы разделения и концентрирования; хроматографический анализ; классификация ФХМА; способы определения концентрации; спектроскопические методы анализа; молекулярная спектроскопия; атомная спектроскопия; общая характеристика электрохимических методов анализа; вольтамперометрические методы анализа; современные методы вольтамперометрии; кулонометрия; краткая характеристика других электрохимических методов анализа (ЭХМА).

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные теоретические положения, лежащие в основе химических и физико-химических методов идентификации и определения веществ; основы химических и физико-химических методов анализа; основные положения учета погрешностей на всех стадиях выполнения анализа и расчета результатов анализа с учетом метрологических характеристик; основные положения, лежащие в основе выбора метода анализа и схемы анализа;

– **уметь:** выполнять качественный и количественный анализ химическими и физико-химическими методами на основе измерения величины аналитического сигнала; выполнять анализ некоторых промышленных и природных объектов на основе самостоятельного выбора схемы анализа и методики его проведения; оформлять результаты анализа с учетом метрологических характеристик; интерпретировать и грамотно оценивать экспериментальные данные;

– **владеть:** навыками работы на различных аналитических установках и приборах; навыками выполнения химических лабораторных операций; навыками приготовления растворов заданной концентрации различными способами; навыками расчета результатов анализа.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Органическая химия»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 153 ч., контактная работа – 18,2 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков по органической химии, которая способствовала бы усвоению профилирующих дисциплин, и в практической работе для успешного использования полученных знаний на практике.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** общие теоретические положения органической химии; основные классы органических соединений.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты эксперимента» (ПК-24).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** принципы классификации и номенклатуру органических соединений; строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов органических соединений; основные методы синтеза органических соединений; структуру и пространственную организацию белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов;

– **уметь:** осуществлять синтез органических веществ по заданной методике; осуществлять очистку и идентификацию органического соединения; определять важнейшие характеристики органического соединения;

– **владеть:** навыками безопасной работы в химической лаборатории.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Физическая и коллоидная химия»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 125,9 ч., контактная работа – 18,1 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков проведения и контроля физико-химических процессов и использования их результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1

**4. Структура дисциплины:** химическая термодинамика; фазовые и химические равновесия; химическая кинетика; электрохимия; термодинамика поверхностных явлений; свойства и устойчивость дисперсных систем.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** фундаментальные разделы физической и коллоидной химии, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;

– **уметь:** определять изменения концентраций, кислотности, вязкости растворов при протекании процессов, проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

– **владеть:** навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами оценки свойств сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Биохимия»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 117 ч., контактная работа – 18,2 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков проведения биохимического и биологического анализа биообъектов и биологических систем и использования их результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** изучение основных свойств белков, аминокислот, ферментов, нуклеиновых кислот, липидов, гормонов, витаминов, обмена белков, углеводов, липидов и энергетические.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты эксперимента» (ПК-24).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основы биологической химии; химический состав организма и основные процессы обмена веществ, лежащие в основе жизнедеятельности; иметь представление об основных источниках сырьевой базы продуктов питания растительного и животного происхождения, понимать основные закономерности биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья;

– **уметь:** ориентироваться в различных областях технологии производства продуктов питания растительного и животного происхождения, и в разнообразии пищевой продукции; проводить анализ биологического материала (в том числе, сырья и готовой продукции) и уметь использовать его результаты в профессиональной деятельности;

– **владеть:** навыками работы с лабораторным оборудованием и знаниями об основных особенностях биохимических процессов и их использовании в профессиональной деятельности; методами физико-химического и биологического анализов при проведении исследований; навыками работы с лабораторным оборудованием, ведения документации о наблюдениях и экспериментах.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Микробиология пищевых продуктов»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 121,9 ч., контактная работа – 22,1 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков оценки качества и обеспечение безопасности пищевого сырья и продуктов питания по микробиологическим показателям, и использование результатов освоения дисциплины в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** общая микробиология; санитарная микробиология; микробиология пищевого сырья и отдельных групп пищевых продуктов.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3); «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)».

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** морфологию и физиологию бактерий, плесневых грибов, дрожжей, актиномицетов, вирусов; номенклатуру и классификацию бактерий; устойчивость различных групп микроорганизмов к физическим, химическим и биологическим факторам окружающей среды, принципы консервирования пищевых продуктов и методы стерилизации; микробный состав воздуха, воды, почвы, тела животного и человека, возможность наличия здесь патогенных микроорганизмов и возбудителей порчи пищевых продуктов; роль микроорганизмов в процессах круговорота азота и углерода в природе, процесс гниения и его возбудителей, виды брожений и их возбудителей; источники загрязнения пищевых продуктов возбудителями пищевых инфекций, токсикоинфекций, токсикозов, характеристику данных возбудителей и наиболее характерные поражения, вызываемые ими у людей; представление об иммунитете и его видах; методы культивирования микроорганизмов и питательные среды для них; методы получения чистых культур микроорганизмов и их идентификации; микрофлору пищевых продуктов и сырья; методику научных микробиологических исследований и анализа протекающих микробиологических изменений, происходящих с пищевыми продуктами в ходе технологических процессов;

– **уметь:** определять общее количество микроорганизмов в воздухе и на руках; проводить качественный и количественный учет микроорганизмов в пищевых продуктах; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям; анализировать микробиологические процессы, протекающие в пищевых продуктах во время производства и хранения и обобщать полученные результаты;

– **владеть:** навыками использования методов определения полезной и вредной микрофлоры в пищевых продуктах, оборудовании, воздухе, на руках, методами анализа экспериментальных данных при проведении микробиологических исследований.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 1 курс.



## Аннотация дисциплины «Тепло-и хладотехника»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в области тепловой и холодильной обработки сырья и продуктов, умения грамотно использовать в своей практической деятельности технические средства тепловой и холодильной обработки пищевых продуктов.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** теплотехника; холодильная техника.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «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» (ПК-4); «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).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** теоретические основы и прикладное значение тепло-и хладотехники в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания;

– **уметь:** применять современные, наиболее эффективные методы расчета тепловлажностных режимов в помещениях перерабатывающих предприятий; использовать знания и понятия тепло- и хладотехники в профессиональной деятельности;

– **владеть:** навыками проведения технологических расчетов и проектирования предприятий питания на основе знаний тепло-и хладотехники.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачёт –2 курс.

## Аннотация дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 117 ч., контактная работа – 18,2 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков проведения расчетов характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов, в том числе с учетом оптимизационных требований.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** гидравлические процессы; механические и гидромеханические процессы; тепловые процессы; массообменные процессы.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью 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); «готовностью 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» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** оптимальные параметры процессов, закономерности протекания основных процессов пищевых производств, основы теории процессов; принципы осуществления современных типовых процессов, их технологическую последовательность, назначение и устройство оборудования (линий), используемого в технологических процессах пищевых производств;

- **уметь:** выполнять расчеты определяющих параметров процессов и размеров аппаратов; выбирать оптимальные режимы процессов и аппаратов для соответствующих технологических процессов;

- **владеть:** навыками подбора необходимой аппаратуры для осуществления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания, навыками расчета определяющих параметров процессов и размеров аппаратов.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Санитария и гигиена питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно - зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно - эпидемиологического надзора.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** предмет и задачи санитарии и гигиены питания; санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания и обслуживанию посетителей; санитарно - гигиеническая оценка качества пищевых продуктов; гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общефессиональных и профессиональных компетенций: «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3); «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4); «владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест» (ПК-3); «способностью 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» (ПК-8); «готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях» (ПК-9).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные законы естественно-научного цикла дисциплин; принципы классификации микроорганизмов, влияние микроорганизмов на продукты питания, факторы препятствующие развитию патогенных микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности; значение гидромеханической и тепловой обработки для продуктов питания; товароведческую характеристику продовольственных товаров; физиологическую роль основных нутриентов, основы пищевой ценности продуктов животного и растительного происхождения;

– **уметь:** проводить основные технологические приемы подготовки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции (мойка, очистка, нарезка и т.д.); проводить расчеты пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции и рационов с учетом физиологических потребностей человека, проводить микробиологические исследования;

– **владеть:** навыками и методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разработки и ведения программы производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий на предприятиях общественного питания; разработки и проведения мероприятий по санитарному состоянию оборудования, помещений и территорий для расположения предприятий общественного питания; санитарного анализа, оценки и принятия решения по торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания; производственного обучения на основе принципов системы ХАССП.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 3 курс.

## Аннотация дисциплины «Физиология питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в составлении рационов питания для различных групп населения с учетом физиологических требований, а также изучение закономерностей процессов пищеварения, его биохимических и физиологических основ.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основы физиологии человека; питание и пищеварение; обмен веществ и энергии организме человека; процессы ассимиляции и диссимиляции; основные нутриенты, физиологическое значение, потребность и нормирование; виды питания.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной компетенции: «способностью 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).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** сущность и строение пищеварительной системы организма человека; физиологическую роль нутриентов; виды питания и принципы их дифференциации; задачи и принципы построения рационов с учетом современных потребностей человека в энергии и пищевых веществах;

– **уметь:** оценивать химический состав продуктов питания; работать со сборниками рецептур, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками по химическому составу пищевых продуктов;

– **владеть:** навыками составления рационов для различных групп населения с учетом их физиологических потребностей; приемами выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся вопросов питания

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков ориентации в ассортиментных группах продовольственных товаров и в потребительских свойствах различных видов пищевых продуктов с целью разработки технологии и производства продукции общественного питания надлежащего качества.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** теоретические основы товароведения продовольственных товаров; товароведение продовольственных товаров растительного происхождения; товароведение продовольственных товаров животного происхождения.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью 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» (ПК-10); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию» (ПК-15).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** классификацию и ассортимент продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров;

– **уметь:** организовать эффективную систему контроля качества сырья и готовой продукции на основе органолептических и инструментальных методов; работать с нормативной документацией;

– **владеть:** навыками по формированию оптимального ассортимента пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, оперируя знаниями в области ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Правоведение (общий курс)»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 89 ч., контактная работа – 10,2 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся основ работы с нормативно-правовыми документами.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** государство и его формы; понятие и сущность права; понятие, признаки и содержание правоотношений; правонарушения и юридическая ответственность; применение и толкование права; конституционно-правовой статус личности; гражданские правоотношения, их субъекты и объекты; сущность, значение и правовая природа отдельных категорий гражданского права; основы трудового и семейного права; основы административного и уголовного права.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности» (ОК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные закономерности их функционирования и развития, особенности государственного и правового развития России, систему права, основные положения отраслевых юридических наук, сущность и содержание основных понятий, категорий, институтов, правовых статусов субъектов, правоотношений в основных отраслях материального и процессуального права;

– **уметь:** оперировать юридическими понятиями и категориями, анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом, правильно применять и использовать нормативные правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;

– **владеть:** навыками работы с нормативными правовыми документами и их использования в своей профессиональной деятельности.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Физическая культура и спорт»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 53 ч., контактная работа – 10,2 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке; профессионально-прикладная физическая подготовка.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (ОК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** социально-биологические основы физической культуры; основы здорового образа и стиля жизни; виды общедоступного и профессионального спорта; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности;

- **уметь:** применять систему знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств; различные виды физической культуры и спорта в оздоровительных, профессиональных и рекреационных целях; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; осуществлять простейшие приемы самомассажа и релаксации; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- **владеть:** практическими навыками и методами основы физической культуры и здорового образа жизни, организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и участия в массовых спортивных соревнованиях.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Экономика»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 85 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков применения на практике общих и частных методов анализа экономических процессов на микро- и макроуровне, разработка и использование результатов анализа в различных сферах жизнедеятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** возникновение и развитие экономики; экономическая система общества; основы теоретической экономики; микроэкономика; макроэкономика (национальная экономика).

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности» (ОК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** основные экономические категории и закономерности экономического развития; экономическую систему: понятие, виды, особенности; основные разделы экономики: макро- и микроэкономика; государственное регулирование экономики: его необходимость и социальная роль; методы экономического анализа и обобщения;

- **уметь:** использовать основные положения социальных и гуманитарных наук при формировании собственной позиции; проводить элементарный экономический анализ и обобщать результаты;

- **владеть:** навыками проведения расчетов экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов различных отраслей, сфер и форм собственности.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 3 курс.



## Аннотация дисциплины «Психология работы в малых группах»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 65,9 ч., контактная работа – 6,1 ч. (аудиторная работа – 6 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в сфере психологии научных исследований в профессиональной деятельности и дальнейшее их использование.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** структура и содержание личности; методы изучения личности, используемые в психологии; психологическая структура, профессионально значимые качества (психограмма) личности профессионала; оценка способностей к профессиональной деятельности по психологическим качествам личности.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций: «способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия культурные различия» (ОК-6); «способностью к самоорганизации и саморазвитию» (ОК-7); «способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирован работников производства» (ПК-11); «способностью 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» (ПК-12); «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей» (ПК-13).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** психологию научных исследований;

– **уметь:** руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень, получать знания в области современных проблем науки, техники и технологии, гуманитарных, социальных и экономических наук;

– **владеть:** навыками абстрактного мышления, анализа, синтеза; действиями в нестандартных ситуациях, социальной и этической ответственностью за принятые решения; способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 курс.

## Аннотация дисциплины «Питание как часть культуры народа»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 135,9, контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков для анализа традиций и культуры питания народов России и сопредельных государств, с учетом национальных, религиозных, исторических и природно – географических особенностей.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** родословная русской кухни; характеристика блюд русской кухни; особенности быта и питания Западных славян; особенности быта и питания народов Прибалтики; особенности быта и питания народов Кавказа; особенности быта и питания народов Средней Азии; особенности быта и питания малых народов России.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной, общепрофессиональной и профессиональной компетенций: «способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОК-6); «способностью 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); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** особенности питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств; общие принципы составления рецептов и основные технологические приемы приготовления национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств; приемы классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России;

- **уметь:** характеризовать и оценивать кухни народов России и сопредельных государств, опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.); работать со сборником рецептов национальных кухонь, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками по химическому составу пищевых продуктов; использовать знания о национальных кухнях народов России и сопредельных государств в учебных и реально-производственных условиях;

- **владеть:** навыками культуры общения и этикета в современном обществе; методами расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств; выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Методы исследования сырья и пищевых продуктов»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 121,9 ч., контактная работа – 22,1 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков проведения комплексных исследований контроля качества и свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования современных методов анализа.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** значение, классификация и выбор методов исследования; отбор проб и подготовка их к исследованиям; спектральные методы; молекулярная спектроскопия; атомная спектроскопия; спектроскопия магнитного резонанса; оптические методы; ультразвуковой метод; эбулиоскопия и криоскопия; хроматография; электрохимические и электрофоретические методы исследований; реологические методы исследований.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24); «способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований» (ПК-26).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** современные методы исследования сырья и пищевых продуктов и области их применения;

– **уметь:** проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные научные методы исследования в производственном цикле;

– **владеть:** навыками исследования свойств и контроля качества сырья и пищевых продуктов.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 87 ч., контактная работа – 12,2 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков оценки пищевых продуктов с точки зрения их безопасности для здоровья человека и гигиенических аспектов питания, а также принципах рационального питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины** основы нутрициологии; безопасность и гигиена питания как наука и область практического применения; опасности питательных веществ; основные питательные вещества: потребность и токсичность; опасности естественного происхождения; контаминанты химического происхождения (загрязнение сырья и пищевых продуктов веществами тяжелыми металлами и мышьяком); опасности микробного происхождения; возбудители, заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; влияние технологических процессов на безопасность кулинарной продукции; алиментарные факторы.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3); «способностью 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); «владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест» (ПК-3); «готовностью 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» (ПК-4); «способностью 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» (ПК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** опасности, связанные с загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, опасности, связанные с загрязнением продуктов микроорганизмами и их метаболитами, опасности, связанные с радиоактивным загрязнением, основы нутрициологии;

– **уметь:** обеспечить безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания, обеспечить контроль за использованием пищевых добавок, применять способы детоксикации;

– **владеть:** методами анализа контаминантов химического и биологического происхождения, приемами определения безопасности рациона питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия

**7. Формы контроля** экзамен – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Пищевые добавки»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков использования пищевых добавок и применение полученных знаний в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основные представители классов пищевых добавок, служащих для улучшения сенсорных характеристик продуктов; основные представители классов пищевых добавок: студнеобразователи, загустители, стабилизаторы; ферментные препараты; основные представители классов пищевых добавок, служащих увеличению срока хранения продуктов; солезаменители; интенсивные подсластители и сахарозаменители; вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** современную классификацию пищевых добавок, роль пищевых добавок при расширении ассортимента продукции питания;

– **уметь:** грамотно вводить пищевые добавки в продукты питания для придания им функционально-технологических свойств без вреда здоровью потребителя;

– **владеть:** навыками использования гигиенических принципов нормирования и контроля за применением пищевых добавок.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Теоретическая технология»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 85 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков изучения состава, свойств и изменений продуктов питания при кулинарных обработках.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** пищевая ценность и качество пищевых продуктов; физико-химические свойства белков; белковые вещества и их роль в пищевых технологиях; функционально-технологические свойства белков; углеводы; углеводы: изменения при обработке продуктов; липиды и их роль в пищевых технологиях; определение содержания жиров в продуктах питания; изменения состояния и содержания воды в продуктах при кулинарной обработке; изменение крахмала при тепловой обработке продуктов; строение тканей плодов и овощей; изменения в овощах при тепловой обработке продуктов; характеристика мясного сырья; изменения в мясе при тепловой обработке продуктов.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональной компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов» (ОПК-5); «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** химический состав сырья и продуктов; функции пищевых веществ и их роль для организма человека; физико-химические превращения пищевых веществ в процессе получения готовых продуктов; роль пищевых добавок в производстве продуктов питания; принципы рационального сочетания пищевых компонентов при создании новых форм пищи; роль химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических и ферментативных процессов в формировании качества пищевых продуктов;

– **уметь:** определять основной химический состав пищевых продуктов; определять пищевую ценность и калорийность продуктов питания;

– **владеть:** навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Русский язык и культура речи»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 87 ч., контактная работа – 12,2 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков речевого общения в повседневной жизни и профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** культура речи и нормы русского литературного языка; уместность речи и культура речевого продуцирования; культура речевого общения.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной и профессиональных компетенций: «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5); «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания» (ПК-13); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения» (ПК-20); «способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления» (ПК-23).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные понятия культуры речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, функциональные стили современного русского языка, основы ораторского искусства и особенности аргументации, теоретические основы успешной и грамотной коммуникации в профессиональной деятельности, позволяющие планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, теоретические основы работы с научной литературой и другими источниками информации, необходимые для успешного поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; теоретические основы культуры речи и правила речевого этикета, теоретические основы эффективной и грамотной коммуникации в коллективе, позволяющие формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления;

– **уметь:** использовать знание языковых норм, знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности, использовать знание теоретических основ успешной и грамотной коммуникации в профессиональной деятельности для планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, использовать знание теоретических основ работы с литературой и другими источниками информации для успешного поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; применять знания основ культуры речи и правил речевого этикета, использовать знание

теоретических основ эффективной и грамотной коммуникации в коллективе для формирования профессиональной команды, организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

– **владеть:** навыками коммуникации в профессиональной области; методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения, навыками успешной и грамотной коммуникации в профессиональной деятельности, позволяющими планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день, навыками успешного поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, навыками успешной и грамотной коммуникации, навыками эффективной и грамотной коммуникации в коллективе, помогающими организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен – 1 курс.



## Аннотация дисциплины «Деловой этикет и психология общения»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачётные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 67,9 ч., контактная работа – 4,1 ч. (аудиторная работа – 4 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков делового поведения и профессиональной коммуникации, необходимых для успешной профессиональной деятельности конкурентоспособного специалиста.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** деловой этикет, значение, функции, задачи; современный деловой этикет; этикет делового общения; деловое общение в группе.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной и профессиональных компетенций: «способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОК-6); «способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирован работников производства» (ПК-11); «способностью 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» (ПК-12); «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей» (ПК-13); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения» (ПК-20); «способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления» (ПК-23).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** понятие делового этикета, его содержание и основные категории; функциональную характеристику профессионального и делового общения; основные этапы организации и требования к ведению деловых переговоров; правила поведения и общения в отношениях с потребителями услуг, коллегами, подчиненными, руководством; основные правила ведения бизнеса и этико-психологические принципы управленческого общения; функции корпоративной культуры предприятий; особенности делового этикета в зарубежных странах;

– **уметь:** использовать знания делового этикета в своей профессии; организовывать и проводить деловые встречи и переговоры;

– **владеть:** навыками грамотной устной и письменной речи; культурой ведения телефонных разговоров и техники деловой переписки; культурой поведения в общественных местах и учета требований современного этикета; техникой невербального общения в процессе ведения деловых бесед и переговоров; основными принципами управленческого общения в рамках корпоративного этикета.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков применения современных методов и способов органолептической (дегустационной) оценки и анализа сырья и продуктов питания, в целях использования полученных знаний в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** базовая часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** теоретические основы восприятия сенсорных характеристик продуктов питания; система организации и проведения сенсорного анализа; тестирование дегустаторов по сенсорным способностям; методы органолептического анализа продуктов питания; органолептический анализ пищевых продуктов.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3); «способностью 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).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** теоретические и практические основы органолептики; научно обоснованные методы сенсорного анализа; требования к экспертам-дегустаторам; требования к помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов;

– **уметь:** проводить тестирования экспертов-дегустаторов; проводить дегустационные экспертизы по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач;

– **владеть:** навыками организации и проведения сенсорного анализа; организацией на современном уровне дегустационной экспертизы качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; экспертной методологией в дегустационном анализе.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 189,8 ч., контактная работа – 26,2 ч. (аудиторная работа – 26 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков чтения чертежей и выполнения конструкторских документов средствами компьютерной графики с учетом требований ЕСКД, проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** инженерная графика; теоретическая механика; сопротивление материалов; детали машин.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «готовностью 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» (ПК-4); «готовностью 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).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** элементы инженерной и компьютерной графики; основные правила оформления конструкторской документации; основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности и области применения; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов;

– **уметь:** читать чертеж, изготавливать эскизы и рабочие чертежи деталей сборочных единиц с учетом требований ЕСКД;

– **владеть:** навыками использования средств компьютерной графики (ввод, вывод, отображение, преобразование и редактирование графических объектов) при выполнении конструкторских документов, навыками выполнения типовых расчетов на прочность.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачёт – 1,2 курс.

## Аннотация дисциплины

### «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков использования принципов, методов и приемов разработки новой кулинарной и прочей продукции, новых технологических процессов и приемов переработки.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** организация научных исследований в общественном питании; выбор объектов и методов исследования; постановка эксперимента; разработка плана исследовательской работы с подбором методик; применение методов получения первичной информации: анкетирование, тестирование, интервьюирование; проведение эксперимента; приемы и методы научной разработки продуктов питания и технологий (построение дерева свойств); методология создания специализированных продуктов заданного химического состава состоит из ряда этапов; научные принципы обогащения кулинарных блюд и изделий; научные принципы разработки блюд и изделий применяя способ замены одних веществ на другие; научные принципы разработки блюд и изделий применяя способ элиминации.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональных компетенций: «способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий» (ОПК-1); «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «готовностью 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» (ПК-4); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию» (ПК-15); «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25); «готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать 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» (ПК-32).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные способы и методы разработки кулинарной продукции, технологических процессов с учетом современных требований и инновационной составляющей;

– **уметь:** подбирать методики для научно-аналитической деятельности, собирать доказательную базу по существующей гипотезе;

– **владеть:** навыками применения методов математической статистики для обработки результатов измерений, мыслительно - логических методов.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля зачет – 4 курс.**

## Аннотация дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 155,9 ч., контактная работа – 24,1 ч. (аудиторная работа – 24 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков кулинарной обработки продуктов, приготовления блюд и их дальнейшая подготовка к учебной практике в предприятиях общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** цели и задачи дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции», ее место в учебном процессе и будущей профессии; основные понятия и термины; технология полуфабрикатов из овощей; технология полуфабрикатов из рыбы; технология полуфабрикатов из мяса; технология полуфабрикатов из птицы; технология супов и соусов; технология блюд из рыбы; технология блюд и гарниров из овощей и круп; технология блюд из мяса и птицы; технология холодных блюд и закусок; технология сладких блюд и напитков; технология блюд из яиц и творога; изучение нормативных документов по технологии приготовления кулинарной продукции; органолептическая оценка качества продукции общественного питания.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональной компетенций: «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3); «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4); «способностью изучать и анализировать научно - техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** виды нормативно-технической документации, регламентирующие деятельность сферы индустрии питания; виды и назначение технологического оборудования предприятий общественного питания и основные правила их эксплуатации; характеристику типов предприятий общественного питания, классификацию приемов обработки продуктов, технологию приготовления полуфабрикатов и несложных блюд, а также правила производственной санитарии и личной гигиены;

– **уметь:** организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции, основываясь на принципах рациональности и оптимизации; выполнять требования, касающиеся вопросов охраны труда на предприятиях общественного питания в учебных и реально-производственных условиях;

– **владеть:** навыками организации проведения органолептической оценки кулинарной и кондитерской продукции; навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 87 ч., контактная работа – 12,2 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков целостного представления о качестве продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания, проблемах его формирования и контроля на различных этапах производства, ознакомление с современными методами анализа пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, подготовка к производственно - технологической и исследовательской деятельности, связанной с выпуском высококачественной продукции общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** нормативная и технологическая документация в общественном питании; система контроля качества продукции общественного питания; организация лабораторного контроля качества кулинарной продукции.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных компетенций: «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3); «способностью 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); «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** организацию входного контроля качества пищевого сырья; методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение; правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

– **уметь:** осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

– **владеть:** навыками организации и проведения органолептического анализа сырья и продукции общественного питания; физико-химических методов, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов; сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них самостоятельная работа – 127,9 ч., контактная работа – 16,1 ч. (аудиторная работа – 16 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков использования системы нормативного, метрологического и правового обеспечения услуг общественного питания, а также умения работать со стандартами и другими нормативными документами, проводить измерения и обрабатывать их результаты.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** техническое регулирование; основы стандартизации; государственная система стандартизации; основополагающие стандарты общественного питания; средства измерений, обеспечение точности измерений; обеспечение единства измерений; документы, подтверждающие соответствие сырья и продукции, применяемых в общественном питании.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной, общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности» (ОК-4); «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам» (ОПК-3); «способностью 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); «готовностью 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» (ПК-4); «способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания» (ПК-6); «владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг» (ПК-19); «способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований» (ПК-26).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные понятия дисциплины и их определения; средства и методы измерений; принципы и методы стандартизации; правила проведения метрологического контроля и подтверждения соответствия;

– **уметь:** проводить измерения с помощью различной аппаратуры; работать со стандартами, другими документами;

– **владеть:** навыками использования методов математической статистики для обработки результатов измерений, приемов составления нормативной и технической документации предприятия.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 113 ч., контактная работа – 22,2 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков выбора способов управления и средств автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** цель и задачи курса; статические и динамические характеристики объектов и звеньев управления; типовые динамические звенья систем управления; синтез системы автоматического управления; основные понятия об измерениях и измерительных устройствах; измерение температуры; измерение давления; измерение расхода; измерение уровня, плотности и вязкости; проектирование и изображение средств автоматизации на функциональных схемах; цифровые системы автоматического управления.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональной компетенций: «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов 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» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные понятия и определения из области управления, основные методы технологических процессов как объектов управления, принципы автоматического регулирования технологических параметров, структуру технических средств систем управления, основные виды систем автоматического регулирования и законы управления, типовые системы автоматического управления в пищевой промышленности, методы и средства диагностики и контроля основных технологических параметров, комплекс локальных средств регулирования, определяющих нормальную и безопасную работу оборудования и технологии в целом, централизованную систему управления работой установки, оптимизирующую технологические параметры отдельных ее блоков и обеспечивающую стабильную выработку продуктов заданного качества.

– **уметь:** определять основные статические и динамические характеристики объектов, выбирать рациональную систему управления технологическим процессом, выбирать конкретные типы приборов для технологического процесса, работать с технической документацией на приборы и средства автоматизации с целью осуществления их правильной эксплуатации.

– **владеть:** навыками проведения анализа систем управления технологическими процессами, методами выбора законов управления, терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 4 курс.



## Аннотация дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 81 ч., контактная работа – 18,2 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков по выполнению мероприятий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности потребителей и персонала предприятий общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** нормативно-правовая база по безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания; расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний; производственный травматизм и профессиональные заболевания; гигиенические критерии условий труда; вредные производственные факторы и меры защиты; мероприятия по снижению вредных производственных факторов; факторы, влияющие на условия труда; производственная санитария; порядок разработки инструкций на механическое, тепловое и холодильное оборудование; взаимодействие человека с опасными вредными производственными факторами; техника безопасности при эксплуатации холодильных установок; экобиозащитная техника; техника безопасности при работе с весоизмерительным и контрольно-кассовым оборудованием; материальные затраты на охрану труда; техника безопасности при организации погрузочно-разгрузочных работ на предприятиях общественного питания; экономика охраны труда; безопасность эксплуатации зданий предприятий общественного питания; пожарная безопасность на территории предприятий общественного питания; организация пожарной охраны на предприятиях общественного питания; противопожарная профилактика; виды объектов по пожарной и взрывной опасности; безопасность труда на предприятиях общественного питания; планирование мероприятий по охране труда.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной, общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций» (ОК-9); «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4); «владением 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» (ПК-3); «способностью 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» (ПК-8); «готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях» (ПК-9); «готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-18).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** приемы оказания первой помощи и методы защиты в чрезвычайных ситуациях; устройство технологического оборудования предприятий общественного питания; правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, требования производственной санитарии и пожарной безопасности; нормативные документы по поддержке здоровья персонала предприятия общественного питания и системы безопасности труда.; требования безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания и действия руководителя и персонала в чрезвычайных ситуациях. меры безопасности и защиты

персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания;

– **уметь:** оказать первую помощь пострадавшим и предотвратить развитие чрезвычайной ситуации на производстве; правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности; определять параметры запыленности, загазованности шума и вибрации, освещенности рабочих мест; организовать оптимальные условия труда персонала предприятия общественного питания и функционирование системы охраны труда на рабочих местах; проводить инструктажи, тренировки, занятия по технике безопасности, охране труда и поведению персонала в чрезвычайных ситуациях; организовать защиту персонала и посетителей при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях общественного питания;

– **владеть:** навыками безопасной эксплуатации технологического и других видов оборудования на предприятиях общественного питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков бизнес-планирования на предприятиях общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** назначение, задачи и принципы бизнес-планирования; структура бизнес-плана; разработка раздела «Описание предприятия и отрасли»; анализ рынка сбыта продукции; разработка плана маркетинга; организационный план; расчет проектной мощности; планирование капитальных затрат; калькуляция себестоимости продукции, финансовый план; определение цены блюда; расчет основных экономических показателей.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля» (ПК-14); «способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов» (ПК-16); «способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия» (ПК-22); «готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщикам технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта» (ПК-29).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные понятия, цели и задачи бизнес-планирования; финансово-хозяйственные показатели предприятия (организации); основы разработки бизнес-плана; основные риски предприятий общественного питания;

– **уметь:** проводить маркетинговые исследования на рынке, анализировать финансово-хозяйственную деятельность предприятия, собирать информацию с целью подготовки бизнес-плана выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий на предприятиях питания, оценивать результаты проектирования предприятия с учетом рисков;

– **владеть:** навыками бизнес-планирования на предприятиях общественного питания.

**6 Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7 Формы контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 89,9 ч., контактная работа – 18,1 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказания влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия, анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ; сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования; понятия, связанные с учетом затрат; затраты и расходы: классификация, учет, поведение; методы калькулирования себестоимости продукта; особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания; стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования; группировка и методы распределения затрат; затраты как основной объект контроллинга; инструменты контроллинга; анализ издержек.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью 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); «владением современными информационными технологиями, способностью 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 (ПК-2); «способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую технологическую документацию в условиях производства продукции питания» (ПК-6); «способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства» (ПК-7); «способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово - хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля» (ПК-14); «способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия» (ПК-22); «готовностью 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» (ПК-30); «способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные понятия, принципы и инструменты современного производственного учета; рынок современного специального программного обеспечения производственного учета для предприятий общественного питания; правила документального оформления и учета поступления продуктов (товара) и тары, реализации готовой продукции, товарных потерь и

других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами; общую характеристику учета на предприятиях общественного питания; принципы и общие положения, касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; общие правила проведения инвентаризации; систему ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); общую характеристику и структуру сборника рецептов и кулинарных изделий; порядок и правила заполнения документов бухгалтерской отчетности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования; пути снижения себестоимости; основы производственного учета, управления фирмой и планирования ее деятельности; современные подходы к классификации затрат и систем калькулирования себестоимости продукции и услуг; особенности развития систем управленческого учета, бюджетирования и подходов к калькулированию себестоимости продукции и услуг в России;

– **уметь:** выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, в том числе интернет-ресурсов, прямо или косвенно относящихся к учету в общественном питании; пользоваться и обслуживать автоматизированные системы учета общественного питания; организовать прием товара и тары на склад материально-ответственным лицом; проводить учет движения продуктов и товаров в местах их хранения; оформлять отпуск продуктов на производство; учет и документальное отражение реализации и отпуска готовой продукции, основных средств и предметов материально-технического оснащения; документально оформить и учесть товарные потери с учетом норм естественной убыли; документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц; устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день; правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции; проводить анализ издержек; использовать инструменты контроллинга; разрабатывать маркетинговую стратегию для предприятий общественного питания; анализировать учетную информацию для принятия управленческих решений в области ценообразования, оптимального объема продаж и сокращения затрат; рассчитывать финансовые показатели и анализировать их; составлять финансово-хозяйственную отчетность;

– **владеть:** навыками целостного подхода к анализу производственно-хозяйственных явлений и дальнейшего выражения собственной оценки; профессиональной терминологией; навыками вести производственный учет, в том числе документооборот с помощью современных автоматизированных систем общественного питания; навыками проверки товара по количеству и качеству и оформления соответствующих актов; навыками составления и оформления стандартов предприятия общественного питания (ТТК, КК и т.д.); навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания; навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей); практическими навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания; навыками практического использования маржинального анализа; опытом анализа конкретных ситуаций, связанных с организацией управленческого учета в компании, выявления имеющихся проблем и формулировки рекомендаций.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков принятия решений по вопросам работы с персоналом предприятий общественного питания, производственной и технической этике в интересах улучшения организации труда и производства в современных условиях и использования результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания; психология эффективного взаимодействия; кадровая политика и стратегия управления персоналом; мотивация и стимулирование трудовой деятельности в предприятиях общественного питания; разработка комплекса мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирован работников производства» (ПК-11); «способностью 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» (ПК-12); «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей» (ПК-13); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения» (ПК-20); «готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации» (ПК-21); «способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления» (ПК-23).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные положения психологии личности и психологии малых групп; межгрупповые отношения и взаимодействия; принципы и условия осуществления коллективной деятельности; способы и методы оценки эффективности работы малых групп. общие законы эстетического познания и преобразования;

– **уметь:** согласовывать цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания, основываясь на психологии эффективного взаимодействия. разрабатывать должностные инструкции с учетом особенности деятельности предприятия общественного питания; оценивать эффективность работы выполненной сотрудниками предприятия; разрабатывать комплекс мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда;

– **владеть:** навыками формирования профессионального коллектива для выполнения поставленных задач.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология продуктов функционального питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 93,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков и умений в области технологии приготовления продуктов функционального питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** функциональные продукты и их роль в питании человека; использование биологически активных добавок в лечебно-профилактических продуктах питания; разработка научных подходов к созданию функциональных продуктов питания; основные аспекты создания лечебно-профилактических продуктов питания; способы введения функциональных добавок в лечебно-профилактические продукты питания; разработка подходов к созданию рецептур пищевых продуктов с учетом взаимодействия компонентов; обоснование использования сырья, пищевых добавок и методов обработки при создании функциональных продуктов питания.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью 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); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** минорные и биологически активные вещества пищи с установленным физиологическим действием; технологию производства продуктов функционального питания; основы организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональные ингредиенты для производства продуктов здорового питания. основную нормативно-технологическую базу, регламентирующую производство продуктов функционального питания;

– **уметь:** использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; Проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания;

– **владеть:** навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; методами оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания; навыками организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; навыками применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.



**Аннотация дисциплины**  
**«Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них; самостоятельная работа – 97,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков применения методов и правил разработки научных исследований, способов их апробации, приемах и способах обработки полученной информации и её оформление.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основы науковедения; общенаучные методы исследования; междисциплинарные методы исследования; информационный поиск; внедрение результатов НИР; научные произведения; оформление отчета по НИР.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24); «способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований» (ПК-26).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основы науковедения, классификацию наук, основные методы, применяемые для осуществления исследований в области разработки пищевой продукции;

– **уметь:** анализировать информацию, планировать и провести эксперимент, обработать полученные результаты, оформить отчет;

– **владеть:** навыками использования методов анализа и синтеза, методов получения первичной информации, методов обработки данных исследований.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля зачет – 3 курс.**

**Аннотация дисциплины**  
**«Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 63,9 ч., контактная работа – 8,1 ч. (аудиторная работа – 8 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков решения производственно-хозяйственных задач, связанных с организацией и планированием производства на предприятиях общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** классификация и сущность организационно-правовых форм предприятий, средства производства и организация их использования, организация трудовых ресурсов предприятия, организация материального стимулирования работников, специализация производства, планирование производства, производственное и финансовое планирование.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной и профессиональных компетенций: «способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОК-6); «способностью 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» (ПК-10); «способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей» (ПК-13); «способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля» (ПК-14); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать» (ПК-15); «способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов» (ПК-16); «владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг» (ПК-19); «способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия» (ПК-22); «готовностью 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» (ПК-32); «способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания» (ПК-33).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** понятие и сущность межличностного и межкультурного взаимодействия; сущность и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам; организацию работу персонала и должностные обязанности сотрудников; понятие и сущность потребительского рынка; понятие и сущность стратегии развития предприятия питания, риски и аудит; нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг; понятие и сущность мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия; понятие и сущность конъюнктуры рынка продовольственного сырья, спроса на продукцию, маркетинговых мероприятий; понятие и классификацию маркетинговых исследования товарных рынков;

– **уметь:** решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; определять цели и ставить задачи отделу продаж, анализировать информацию по результатам продаж; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей; оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; осуществлять, систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка; проводить анализ, оценку рынка, аудит финансовых и материальных ресурсов; оформлять нормативно-правовые документы в области продаж продукции и услуг; анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; анализировать спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий; разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;

– **владеть:** навыками коммуникации в устной и письменной формах; организации отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции, контроля и принятия решения в области процесса продаж; планирования и организации работы персонала предприятия; анализа и оценки финансового состояния предприятия питания; новой информации в области развития потребительского рынка; стратегического планирования предприятия питания с учетом множественных факторов; нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; анализа и оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятия; прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья, оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок; маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья и продукции.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 113 ч., контактная работа – 22,2 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков организации проектирования предприятий общественного питания, разработке проектной документации, типовому и индивидуальному проектированию, реконструкции действующих предприятия, выполнению необходимых технологических расчетов, а также умений осуществлять планировку, оснащение рабочих мест, компоновку цехов, других помещений и предприятия в целом.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** общие положения проектирования предприятий общественного питания; основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания; технологические расчеты; планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением; объемно-планировочные решения предприятий питания; особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания; строительное проектирование.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «владением современными информационными технологиями, способностью 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» (ПК-2); «способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство» (ПК-5); «способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания» (ПК-27); «готовностью 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); «готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщикам технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта» (ПК-29).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

— **знать:** принципы построения системы автоматизированного проектирования предприятий питания (САПР), на основе использования компьютерных технологий; основные нормативы и прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов по проектированию предприятий общественного питания; принципы подбора технологического оборудования в индустрии питания; новые прогрессивные, конкурентоспособные технологии производства блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНИПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания; основные направления реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий питания; новейшие достижения техники и технологии в сфере строительства и проектирования зданий; принципы решения объемно-планировочных схем предприятий общественного питания; принципы рационального размещения предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки

производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники; виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования; основные правила делового этикета и профессиональную терминологию;

– **уметь:** использовать в работе над проектом компьютерную технику, владея сервисными программными средствами, прикладными программами, а также программами пользователей персональных компьютеров; обосновать выбор типа, мощности, формы собственности предприятия питания, производственно-технологической схемы; разрабатывать или оптимизировать ассортимент продукции и составлять научно обоснованное меню для соответствующего контингента потребителей; обеспечить рациональную организацию технологических процессов в проектируемом предприятии, рабочих мест; предусмотреть прогрессивные формы и методы обслуживания различных групп населения и контингентов питающихся; составить планы материально-технического обеспечения для успешного функционирования предприятий питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений; технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; разрабатывать мероприятия по управлению качеством продукции и обслуживания на предприятиях питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; провести анализ выполненных организационно-технологических расчетов, с учетом НОТ; принимать рациональные решения объемно-планировочных схем зданий, конструктивных элементов новых строений и реконструкции старых; производить инженерно-технические расчеты, составлять поэтажные планы помещений, зданий с компоновкой и привязкой оборудования, электротехнических, сантехнических коммуникаций внедрять индустриальные методы производства продукции на предприятиях разного типа, способствующие снижению трудозатрат, экономии топливно-энергетических, сырьевых и материальных ресурсов;

– **владеть:** навыками разработки комплексных программ по автоматизированному проектированию с применением инновационных технологий; навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой; методами определения потребности в предприятиях питания, используя принципы размещения сети предприятий питания; навыками применения стратегии и тактики маркетинга, для изучения спроса на отдельные виды продукции и услуг предприятий питания; методами определения потребности предприятия питания в сырье и продуктах, персонале, технологическом оборудовании, площади помещений предприятия и здания в целом; методиками определения экономической эффективности внедряемых технологий производства и обслуживания, а также проектов предприятий; навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания; приемами нестандартных решений в области строительства и проектирования предприятий общественного питания; навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к проектированию предприятий индустрии питания; навыками применения современных технических средств и наглядной презентации; навыками межличностного общения; навыками работы с нормативно-технической документацией.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен, курсовой проект – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология продукции общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 7 зачётных единиц (252 академических часа, из них: самостоятельная работа – 207 ч., контактная работа – 36,2 ч. (аудиторная работа – 36 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков ведения научно обоснованных технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечению потребителя безопасной продукцией высокого качества.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** технология супов повышенной сложности; технология соусов повышенной сложности; технология блюд из картофеля, овощей и грибов; технология блюд из тушёной, жареной и запеченной рыбы; технология блюд из нерыбных продуктов водного промысла; технология блюд из тушёного и жареного мяса; технология приготовления блюд из запеченного мяса; технология приготовления блюд из птицы и кролика; технология приготовления блюд из каш, бобовых и макаронных изделий; технология блюд из яиц, творога; технология мучных блюд; технология холодных блюд; технология сладких блюд; технология напитков; технология изделий из теста; технология блюд для школьного питания, работников химической промышленности и шахтёров; технология охлаждённых и быстрозамороженных блюд; технологии КЭЧ.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью 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); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** научные основы технологии, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, технологию и рецептуры блюд повышенной сложности; физико-химические процессы, происходящие при обработке и хранении полуфабрикатов и готовых блюд, приемы оформления, требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества, терминологию;

– **уметь:** осуществлять приемы предварительной и тепловой обработки продуктов, проверять готовность изделий, изготавливать широкий ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, оформлять различные блюда; разрабатывать новые рецептуры, составляя соответствующие нормативные документы, внедрять прогрессивные технологии в производство продукции производить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

– **владеть:** навыками составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками

разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства; рациональной эксплуатации оборудования, расчета потребности сырья.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** экзамен, курсовая работа – 3 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 117 ч., контактная работа – 18,2 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** организация производства на предприятиях общественного питания; организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания» (ОПК-2); «готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов» (ОПК-5); «способностью 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); «способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов» (ПК- 17).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** структуру производства предприятий питания; оперативное планирование производства и его организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания;

– **уметь:** организовать технологический процесс производства кулинарной продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства с целью создания на рынке услуг конкурентно способного предприятия питания; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства;

– **владеть:** навыками разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия, практические занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен, курсовая работа – 3 курс.



## Аннотация дисциплины

### «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания: механическое, тепловое, торговое предприятий общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 117 ч., контактная работа – 30,2 ч. (аудиторная работа – 30 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических и практических навыков рациональной эксплуатации современного технологического оборудования предприятий общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** механическое оборудование: оборудование для мойки и очистки, оборудование для измельчения, разделения и калибровки, месильно-перемешивающее оборудование, дозировочно-формовочное оборудование; оборудование для тепловой обработки: пищеварочное оборудование, жарочно-пекарное оборудование, водогрейное оборудование; торговое и холодильное оборудование: весоизмерительное оборудование, контрольно-кассовые машины, холодильное оборудование, оборудование для комплектации и раздачи.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональных компетенций: «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4); «способностью 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); «способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** назначение, устройство, принцип действия, оптимальные режимы работы и требования техники безопасности эксплуатации различных видов технологического оборудования; методы и средства диагностики и контроля основных технологических параметров работы различных видов технологического оборудования; основные направления развития и совершенствования отраслевого машиностроения;

– **уметь:** настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования; применять конкретные типы приборов для измерения основных параметров технологических процессов различных видов технологического оборудования; работать с научно-технической литературой, разрабатывать нормативно-техническую документацию, рассчитывать основные конструктивные параметры и эффективность работы технологического оборудования;

– **владеть:** навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования и контроля технологических режимов работы; навыками подбора, расчета производственной мощности и рациональной компоновки технологического оборудования.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** курсовой проект, экзамен – 3 курс.

## Аннотация дисциплины «Введение в профессию»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 103,9 ч., контактная работа – 4,1 ч. (аудиторная работа – 4 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков осознания специфики профессии, работы с различными источниками информации, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** этапы профессионального становления личности; характеристика профессиональной деятельности бакалавров; структура дисциплины «Введение в профессию»; история становления и развития ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ имени Николая Ивановича Вавилова; появление и развитие кулинарии; роль питания в жизни человека; классификация предприятий общественного питания; услуги общественного питания, термины и определения; общие представления о технологии продукции общественного питания и технологическом цикле продукции общественного питания; проектирование и разработка продукции общественного питания; основы организации производства на предприятиях общественного питания; основы гигиены и санитарии; основы охраны труда; контроль качества и безопасности пищевой продукции; основы продвижения ресторанных услуг предприятия; состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса в современной России.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной и профессиональной компетенций: «способностью к самоорганизации и саморазвитию» (ОК-7); «способностью 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).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**-знать:** способы самооценки, самоорганизации; различные проблемы профессиональной деятельности; принципы тайм-менеджмента, применимо к самоорганизации и самооценки; знать перечень изучаемых дисциплин, учитывая, междисциплинарные связи в рамках осуществления производственно-технологической, организационно - управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности; технические средства и их возможности для измерения основных параметров технологического процесса производства кулинарной продукции;

**-уметь:** разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности и прогнозирование её результата; прорабатывать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации; уметь работать со специальной литературой по изучаемым дисциплинам; производить измерения основных параметров технологического процесса приготовления кулинарной продукции;

**-владеть:** навыками самостоятельной организации работы по составлению программы саморазвития; навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность; владеть методами математики, физики, химии, биологии, основами безопасности жизнедеятельности при решении профессиональных задач; навыками организации технологического процесса и контроля качества производимой кулинарной продукции.

**6. Виды учебной работы:** лекции.

**7. Формы контроля:** зачет – 1 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 123,9 ч., контактная работа – 20,1 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков в организации работы и обслуживания различных баров, технологии смешанных напитков и коктейлей, опираясь на теоретические знания о характеристиках алкогольных и безалкогольных напитках, деликатесных продуктов и блюд.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** организация обслуживания посетителей в баре; классификация баров; подготовка бара к обслуживанию; форма расчета и отчетность бармена; построение смешанных напитков (коктейлей); основы технологии приготовления смешанных напитков; характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей; характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей; характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей; характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении компонентов; технология приготовления коктейлей, их определение и классификация.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью 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); «готовностью 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» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** классификацию и виды базовых алкогольных и безалкогольных напитков, правила приготовления коктейлей и напитков, принципы организации рабочего места бармена; классификацию баров и принципы их функционирования; виды барной посуды, инвентаря, оборудования; должностные инструкции персонала бара; последние достижения в отрасли научной организации труда бармена, в том числе и заграничный опыт решения проблемы;

– **уметь:** организовывать процесс закупки, снабжения, хранения сырья, продовольственных товаров, напитков и предметов материально-технического обеспечения и обеспечивать контроль качества; составлять и оформлять барную карту с учетом специфики предприятия и/или проводимого мероприятия; осуществлять подбор персонала; внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания;

– **владеть:** навыками приготовления коктейлей и других напитков в баре, способами их оформления и подачи; навыками оформления расчетов за оказанные услуги; навыками работы с современными видами технологического оборудования индустрии питания; приемами по организации обслуживания потребителей в барах с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов; навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в барном сервисе.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Общая физическая подготовка»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 328 академических часов, из них самостоятельная работа – 328 ч.

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** гимнастика; плавание; спортивные игры; стрельба; легкая атлетика; лыжная подготовка; профессионально-прикладная физическая подготовка.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (ОК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** социально-биологические основы физической культуры; основы здорового образа и стиля жизни; виды общедоступного и профессионального спорта; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности;

- **уметь:** применять систему знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств; различные виды физической культуры и спорта в оздоровительных, профессиональных и рекреационных целях; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

- **владеть:** навыками и методами основы физической культуры и здорового образа жизни. Навыками организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и участия в массовых спортивных соревнованиях.

**6. Формы контроля:** зачёт – 2,3,4,5 курс.

## Аннотация дисциплины «Адаптивная физическая культура»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 328 академических часов, из них самостоятельная работа – 328 ч.

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** комплексы лечебной физической культуры направленные на компенсацию заболеваний; приемы массажа и самомассажа; гимнастика; работа на тренажерах; плавание; подвижные игры; спортивные игры; легкая атлетика; лыжная подготовка; профессионально-прикладная физическая подготовка.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (ОК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** социально-биологические основы физической культуры; основы здорового образа и стиля жизни; виды общедоступного и профессионального спорта; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности;

- **уметь:** применять систему знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств; различные виды физической культуры и спорта в оздоровительных, профессиональных и рекреационных целях; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры направленных на компенсацию имеющихся заболеваний; осуществлять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

- **владеть:** навыками использования средств адаптивной физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, а также средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями адаптивной физической культуры личности для успешной социально культурной и профессиональной деятельности.

**6. Формы контроля:** зачёт – 2,3,4,5 курс.

## Аннотация дисциплины «Фитнес»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 328 академических часов, из них самостоятельная работа – 328 ч.

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** аэробика; степ-аэробика; футбол; силовая аэробика; пилатес; стретчинг; кроссфит; общая и специальная физическая подготовка; профессионально-прикладная физическая подготовка.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (ОК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** социально-биологические основы физической культуры; основы здорового образа и стиля жизни; виды общедоступного и профессионального спорта; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности; методики тренировки в избранном виде спорта;

- **уметь:** применять систему знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств; применять знания по основам теории, методики и организации физического воспитания и спортивной тренировки в жизненных и профессиональных целях; составлять индивидуальные программы тренировок и прогнозировать результаты;

- **владеть:** навыками разнообразных двигательных действий, методиками развития двигательных качеств, методикой тактической и психологической подготовки в избранном виде спорта; средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования; методами адекватного планирования нагрузки в тренировочном процессе с целью оздоровления и подготовки к профессиональной деятельности и адаптации в ней; навыками организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и участия в массовых спортивных соревнованиях.

**6. Формы контроля:** зачёт – 2,3,4,5 курс.

## Аннотация дисциплины «Спортивная борьба»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 328 академических часов, из них самостоятельная работа – 328 ч.

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** технико-тактическая подготовка по «Спортивной борьбе»; общая и специальная физическая подготовка; профессионально-прикладная физическая подготовка.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной компетенции: «способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (ОК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** социально-биологические основы физической культуры; основы здорового образа и стиля жизни; виды общедоступного и профессионального спорта; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности; методики тренировки в избранном виде спорта;

- **уметь:** применять систему знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, воспитание и совершенствование психофизических способностей и качеств; применять знания по основам теории, методики и организации физического воспитания и спортивной тренировки в жизненных и профессиональных целях; составлять индивидуальные программы тренировок и прогнозировать результаты;

- **владеть:** средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности. Навыками организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и участия в массовых спортивных соревнованиях.

**6. Формы контроля:** зачёт – 2,3,4,5 курс.



**Аннотация дисциплины**  
**«Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачётные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 18,1 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков организации строительного проектирования и технического обеспечения предприятий общественного питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** нормативно-правовая документация, используемая для разработки технико-экономического обоснования проекта; требования к техническому обеспечению предприятий общественного питания.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство» (ПК-5); «способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов» (ПК-17); «способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания» (ПК-27); «готовностью 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); «готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщикам технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта» (ПК-29).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** - основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий общественного питания различных типов и классов и нормативы расчета; принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом; основные этапы разработки проектной документации;

– **уметь:** - разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; осуществлять планировку рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации; производить технологические расчеты;

– **владеть:** навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования); - проведения учета и анализа материальных ресурсов.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Технологическое проектирование предприятий общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачётные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 18,1 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в обеспечении функционирования предприятий общественного питания с учетом производственных потребностей.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** технологическая документация в строительстве предприятий питания; конструктивные решения зданий предприятий общественного питания; требования пожарной безопасности в предприятиях общественного питания; санитарно-гигиенические требования к организациям общественного питания; инженерное оборудование зданий: водопровод, канализация; инженерные оборудования зданий- отопление; строительное проектирование.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство» (ПК-5); «способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов» (ПК-17); «способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания» (ПК-27); «готовностью 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); «готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщикам технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта» (ПК-29).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** требования нормативных документов к размещению предприятий общественного питания; требования к участку для строительства предприятия питания; требования правил пожарной безопасности зданий и сооружений; санитарно-гигиенические требования к обустройству и содержанию предприятий общественного питания; инженерное оборудование зданий, его виды и их назначение;

– **уметь:** использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты при размещении предприятия общественного питания; разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование; производить планировку предприятия общественного питания с учетом требований пожарных и санитарно-гигиенических требований, технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением;

– **владеть:** навыками расчетов подбора специализированного оборудования для инженерных коммуникаций при проектировании предприятий общественного питания; принципами расчетов потребности предприятия питания в электроэнергии, воде и газе на производственные цели, а также в тепле и топливе для отопления здания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины

### «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них самостоятельная работа – 85,9 ч., контактная работа – 22,1 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в области организации технологических потоков, базируясь на принципах эффективности производственного процесса.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** организация технологического потока; строение технологического потока; функционирование технологического потока; моделирование технологического потока; анализ чувствительности технологического потока; организация технологических потоков в малых предприятиях общественного питания.

#### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4); «способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов» (ПК-17); «способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания» (ПК-27).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные закономерности организации, строения функционирования и развития технологического потока; основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки;

– **уметь:** представить технологию пищевого продукта в виде системы процессов; количественно оценивать точность, устойчивость и надежность функционирования технологической системы; оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт; формулировать заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению;

– **владеть:** навыками проведения анализа технологических потоков по критериям надежности, точности и способами оценки эффективности технологических потоков.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 85,9 ч., контактная работа – 22,1 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в постановке и решении реальных задач современной холодильной технологии и техники.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** теплофизические процессы в общественном питании; охлаждение пищевых продуктов; замораживание пищевых продуктов; подмораживание пищевых продуктов; отепление и размораживание пищевых продуктов; холодильное хранение пищевых продуктов; оборудование, обеспечивающее тепло-физические процессы в общественном питании.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания» (ОПК-4); «способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов» (ПК-17); «способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания» (ПК-27).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные свойства пищевых продуктов и их изменение при холодильной обработке и хранении; параметры и методы холодильной обработки продуктов, полуфабрикатов и кулинарной продукции; теоретические основы искусственного охлаждения; холодильные агенты и хладоносители; холодильные машины; системы охлаждения; расчет и подбор основного оборудования; холодильное оборудование заготовочных предприятий общественного питания для охлаждения и замораживания продукции; холодильный транспорт;

– **уметь:** определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования;

– **владеть:** навыками проведения математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля зачет – 5 курс.**

## Аннотация дисциплины «Моделирование процессов в сфере общественного питания»

**1. Общая трудоёмкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них самостоятельная работа – 123,9 ч., контактная работа – 20,1 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков работы на современных компьютерах и в современных компьютерных сетях, их обслуживания, моделирования и программирования, а также использование результатов последующей образовательной и профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** основные понятия математического моделирования; представление информации в виде диаграмм; задачи линейного программирования; специальные задачи линейного программирования; нелинейное моделирование; стохастические модели; эмпирические модели; использование пакета анализа в Excel; модели принятия оптимальных решений.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенции: «способностью 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); «владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные источники для поиска, обработки и анализа информации и базы данных, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, прикладные программы деловой сферы деятельности;

– **уметь:** применять пакеты прикладных компьютерных программ для поиска, обработки и анализа информации, представлять информацию в требуемом формате; управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности;

– **владеть:** статистическими методами обработки информации, сетевыми и компьютерными технологиями; современными информационными технологиями с использованием сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 семестр.

**Аннотация дисциплины**  
**«Моделирование технологических процессов на предприятии общественного питания»**

**1. Общая трудоёмкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 137,9 ч., контактная работа – 6,1 ч. (аудиторная работа – 6 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков квалифицированной работы на современных компьютерах, их обслуживания, программирования и использование результатов последующей образовательной и профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** программирование в Excel; линейные математические модели; линейное программирование; модели в виде линейных дифференциальных уравнений; нелинейные детерминированные модели; стохастические модели; эмпирические математические модели; математические модели теории принятия решений.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «способностью 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); «владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования» (ПК-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** источники для поиска, обработки и анализа информации; прикладные программы деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;

– **уметь:** использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для поиска, обработки и анализа информации, представлять информацию в требуемом формате; управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности;

– **владеть:** компьютерными и сетевыми технологиями, а так же статистическими методами обработки информации; современными информационными технологиям с, использованием сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

**6. Виды учебной работы:** практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 курс.

## Аннотация дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков анализа качества и безопасности пищевых систем, знания нормативных документов, регламентирующих качество и анализ пищевых систем, методику проведения оценки соответствия требованиям нормативно-правовых актов, регламентирующих качество и безопасность пищевой продукции.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** методика анализа качества и безопасности пищевых систем; показатели качества; методы контроля; законодательные требования к пищевым продуктам; национальные требования; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых систем; сертификация пищевых продуктов.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24); «способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований» (ПК-26).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** методы анализа качества сырья и продуктов питания, нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых систем;

– **уметь:** проводить анализ качества по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные методы в анализе качества пищевых систем;

– **владеть:** навыками контроля качества и безопасности пищевых систем, применения нормативно-правовых основ для производства качественной и безопасной продукции с использованием отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 курс.



## Аннотация дисциплины «Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 61,9 ч., контактная работа – 10,1 ч. (аудиторная работа – 10 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков применения современных методов исследования сырья и продуктов, проведения контроля качества и применения правил проведения оценки соответствия в целях использования полученных знаний в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** качество и безопасность пищевых систем; показатели качества; методы контроля; законодательные требования к пищевым продуктам; национальные требования; нормативные документы; сертификация как процедура, подтверждения соответствия, сертификация пищевых продуктов.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов» (ПК-24); «способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований» (ПК-26).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** инновационные технологии контроля и анализа качества сырья и продуктов питания; значение и области применения этих методов;

– **уметь:** проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные методы в анализе качества пищевых систем;

– **владеть:** навыками управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах, применяя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 3 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология продуктов детского питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в области производства продуктов детского питания; навыков разработки рациона питания детей с учётом возрастной периодизации, навыков обеспечения качества и безопасности питания детей разного возраста.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания; обзор мировых политик в области детской нутрициологии; особенности технологии холодных блюд, закусок и супов для детского питания; особенности технологии соусов и блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания; особенности технологии блюд из гидробионтов, мяса, птицы и кролика для детского питания; особенности технологии сладких блюд, блюд из яиц и творога, напитков, мучных блюд и мучных и хлебобулочных изделий для детского питания; инновационные технологии в детском питании; организация диетического питания для детей; принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации; основные элементы бизнес процесса организации питания детей в организованных коллективах; обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** потребности человека в питательных веществах и их функциональную роль в организме; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы и методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания; достижения в области технологии продуктов детского питания;

- **уметь:** проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, опираясь на мировой опыт;

- **владеть:** навыками формирования рациона и производства продуктов для детей разного возраста для обеспечения их рационального сбалансированного питания с учётом рекомендаций по подбору ингредиентного состава; навыками использования нормативных и

технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.

**Аннотация дисциплины**  
**«Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения»**

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков производства и разработки продуктов питания для социально ориентированных групп населения с целью повышения уровня питания населения.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** особенности питания детского школьного и дошкольного питания; особенности питания социально ориентированных групп населения.

**5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью 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); «готовностью 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» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основные потребности человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения;

– **уметь:** проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально

– ориентированных групп населения; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их совершенствованию;

– **владеть:** навыками применения медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология и организация диетического питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачётные единицы (72 академических часа, из них самостоятельная работа – 49,9 ч., контактная работа – 22,1 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков по приготовлению и организации потребления диетической кулинарной продукции.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** значение лечебного и профилактического питания; характеристика номерной системы диет; характеристика системы стандартных диет; характеристика противорадиационной диеты.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** лечебное назначение диет, особенности технологии блюд диетического назначения, требования к качеству диетической продукции;

– **уметь:** составлять меню для питания больных, нуждающихся в диетическом питании; осуществить приготовление полуфабрикатов и тепловую обработку продуктов для диетического питания;

– **владеть:** технологиями приготовления и навыками оформления блюд диетического назначения.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Современные системы и концепции питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачётные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 49,9 ч., контактная работа – 22,1 ч. (аудиторная работа – 22 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков по приготовлению и организации потребления кулинарной продукции в соответствии с современными системами и концепциями питания.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** современные системы и концепции питания; характеристика основного варианта диеты; характеристика щадящей диеты; характеристика диет с пониженной калорийностью; характеристика диет с повышенным содержанием белка; характеристика диеты с пониженным содержанием белка.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** современные системы и концепции питания, особенности технологии блюд, требования к качеству продукции;

– **уметь:** составлять меню; осуществить приготовление полуфабрикатов и тепловую обработку продуктов в соответствии с современными системами и концепциями питания;

– **владеть:** технологиями приготовления и навыками оформления блюд.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Организация обслуживания банкетов»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 111 ч., контактная работа – 24,2 ч. (аудиторная работа – 24 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков организации обслуживания различных банкетов в предприятиях общественного питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** организация обслуживания различных видов банкетов на предприятиях общественного питания.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональной компетенций: «готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов» (ОПК-5); «способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** классификацию банкетов и приемов; этапы организации обслуживания банкетов и приемов различных видов методы обслуживания потребителей на банкетах;

– **уметь:** организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом особенностей различных видов банкетов (приемов); разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания банкетов (приемов); оценивать наличие требуемых умений у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов банкетов и приемов; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день в день организации обслуживания банкета (приема) с учетом собственных должностных обязанностей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы;

– **владеть:** навыками организации обслуживания потребителей в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 111 ч., контактная работа – 24,2 ч. (аудиторная работа – 24 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 8,8 ч.).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в области реализации дополнительных услуг, т.е. организации обслуживания различных сервисных мероприятий в предприятиях общественного питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** организация обслуживания различных сервисных мероприятий на предприятиях общественного питания.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональной компетенций: «готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов» (ОПК-5); «способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** перечень дополнительных сервисных услуг, ориентированных на не повседневное обслуживание, реализуемых предприятиями общественного питания, этапы их организации, стандарты работы персонала при обслуживании;

– **уметь:** организовать сервисный процесс с учетом особенностей различных видов мероприятий; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания сервисных мероприятий; оценивать наличие требуемых навыков у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов сервисных мероприятий; принимать заказ на мероприятия, оформлять все необходимую документацию; разрабатывать меню с учетом пожеланий заказчика; осуществлять предварительную подготовку к мероприятию; организовать подготовку в день проведения мероприятия; планировать свою деятельность и деятельность команды в при организации обслуживания гостей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы;

– **владеть:** методами сервировки кулинарной продукции и технологией организации обслуживания потребителей в организациях питания в зависимости от вида сервисного мероприятия с учетом инноваций в области развития индустрии гостеприимства.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Формы контроля:** экзамен – 5 курс.



## Аннотация дисциплины «Организация кейтеринга»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 119,9 ч., контактная работа – 24,1 ч. (аудиторная работа – 24 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков применения современных инновационных технологий в организации услуг общественного питания, а также развитие способностей находить нестандартные организационно-управленческие решения в сфере кейтеринга.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** кейтеринг как форма предоставления услуг питания; организация работы кейтеринговых компаний; персонал кейтеринговой компании; формирование системы менеджмента качества кейтеринговой компании; маркетинг и продвижение услуг кейтеринговой компании; форматы обслуживания выездных мероприятий и их особенности; оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания; актуальные проблемы, тенденции и перспективы развития кейтеринга; особенности технологии приготовления блюд и закусок для выездного обслуживания; особенности технологии приготовления напитков алкогольных и безалкогольных для выездного обслуживания

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью 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); «готовностью 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» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** основные приемы технологической обработки пищевых продуктов, рекомендуемые для выездного обслуживания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, рекомендуемых для выездного обслуживания; сущность, назначение и основные виды кейтеринга, организационные формы кейтеринговых компаний, возможности кейтеринга при организации массовых мероприятий и процесса обслуживания потребителей;

- **уметь:** разрабатывать кулинарную продукцию, в том числе авторскую с использованием инновационных технологий с учетом специфики выездного обслуживания; определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его с учетом специфики выездного обслуживания; применять теоретические знания на практике: разработка структуры кейтеринговой компании (предполагающей различные виды снабженческой деятельности); разработка планов развития предприятия; подбор персонала; сбор, обработка и анализ информации, связанной с ведением бизнеса..

- **владеть:** навыками технологии приготовления, оформления и подачи кулинарной продукции с учетом специфики выездного обслуживания; навыками работы с современными видами технологического оборудования для производства кулинарной продукции и реализации ее в индустрии кейтеринга; основами управления кейтеринговой компанией; количественными и качественными методами оценки эффективной деятельности кейтеринговой организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой

организации; навыками финансово-хозяйственного учета производственной деятельности кейтеринговой организации.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология карвинга»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 119,9 ч., контактная работа – 24,1 ч. (аудиторная работа – 24 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков декорирования кулинарной продукции, сервировки стола для дальнейшего применения полученных творческих способностей в профессиональной деятельности.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** история возникновения карвинга на Востоке; история развития карвинга в Европе и Америки; история развития карвинга в России; методология карвинга; выбор продукта; создание арт-композиций; кулинарный арт-дизайн.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «готовностью 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» (ПК-4).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** историю развития карвинга в России и других странах, общие принципы создания классических композиций из овощей и фруктов, назначение основных инструментов карвинга;

– **уметь:** осуществлять подбор пищевых продуктов для карвинга и создавать композиции, из продуктов питания, применяя технику карвинга;

– **владеть:** навыками работы с инструментами для карвинга.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Рекламная деятельность предприятия общественного питания»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 18,1 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков в разработке рекламной стратегии, рекламно-информационных материалов, проведению рекламной кампании предприятия общественного питания и разработки фирменного стиля предприятия.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** современная реклама в системе маркетинговых коммуникаций и ее задачи в общественном питании; законодательные основы рекламы; основные принципы и методы рекламной деятельности в общественном питании; технология создания рекламных обращений; социально-психологические особенности рекламы в общественном питании; основы разработки рекламных объявлений и текстов; средства распространения рекламы в общественном питании; особенности организации рекламной кампании в общественном питании; фирменный стиль и его составные элементы; оценка эффективности рекламной деятельности.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «готовностью 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» (ПК-30); «способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу клиентской базы» (ПК-31).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** содержание основных этапов маркетинговой деятельности в области рекламы; механизм действия рекламного процесса, его виды и формы, основы разработки рекламных объявлений и текстов; организацию рекламных акций и кампаний, оценку их эффективности; этапы организации пиар-акций, способы оценки их эффективности;

– **уметь:** разрабатывать и реализовывать комплекс рекламных мероприятий, обеспечивающих продвижение товара к потребителю и включающих в себя работу по формированию положительного восприятия товара и его подаче потребителю; разрабатывать рекламную стратегию; подготовить рекламно-информационные материалы;

– **владеть:** навыками составления рекламных объявлений и проведения рекламной кампании, выбирая носителей рекламы с учетом финансовых возможностей организации и целесообразности, организовывать рекламные акции; оценивать их эффективность.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 53,9 ч., контактная работа – 18,1 ч. (аудиторная работа – 18 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков организации рекламных кампаний, PR-кампаний, промоушн-кампаний с учетом финансовых возможностей организации и способности последующей оценки их эффективности; а также умение нести ответственность за принятые решения.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** реклама в системе рекламных коммуникациях ресторанного бизнеса; связи с общественностью в системе рекламных коммуникациях ресторанного бизнеса; прямой маркетинг в системе рекламных коммуникациях ресторанного бизнеса; стимулирование сбыта и продаж в системе рекламных коммуникациях ресторанного бизнеса.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «готовностью 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» (ПК-30); «способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу клиентской базы» (ПК-31).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** элементы рекламных коммуникаций с учетом разного вида спроса на рынке; средства продвижения продукции в ресторанном бизнесе, сферу применения рекламных коммуникаций в ресторанном бизнесе и оценку их эффективности; этапы организации пиар-акций, эффективные приёмы сейлз-промоушн и правила использования интегрированных маркетинговых коммуникаций;

– **уметь:** анализировать и осуществлять основные расчеты применения рекламных коммуникаций в ресторанном бизнесе; использовать эффективные методы продвижения услуг предприятий ресторанного бизнеса; составлять рекламные сообщения и выбирать носители рекламы с учетом финансовых возможностей организаций ресторанного бизнеса; организовывать пиар-кампании, кампании по стимулированию сбыта и оценивать их эффективность;

– **владеть:** навыками организации рекламных коммуникаций для предприятий ресторанного бизнеса.

**6. Виды учебной работы:** лекции, практические занятия.

**7. Формы контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Кондитерское производство»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачётные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 123,9 ч., контактная работа – 20,1 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков в области производства кондитерских изделий.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** требования, предъявляемые к качеству кондитерских изделий; виды теста, изделия из них; технология кондитерского производства; использование добавок в производстве кондитерских изделий.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью 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); «готовностью 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» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве кондитерских изделий, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, точки контроля на предприятии, организацию технологического процесса производства продуктов питания, технические средства производства, поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций;

– **уметь:** применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовых изделий, применять знания о качестве полуфабрикатов и готовой продукции, применять знания о техпроцессе производства, применять передовые технологии и современное оборудование в производстве кондитерских изделий;

– **владеть:** средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами организации работы структурного подразделения при разработке новых технологических процессов производства кондитерских изделий, навыками работы с каталогами нормативной документацией и технологическими схемами.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 4 зачётные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 123,9 ч., контактная работа – 20,1 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков в области технологии мучных кондитерских изделий.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** требования, предъявляемые к качеству мучных кондитерских изделий; виды теста, изделия из них; технология производства мучных кондитерских изделий; использование добавок в производстве мучных кондитерских изделий.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью 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); «готовностью 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» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** технические средства производства, точность производства; оборудование; последовательность технологических операций; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовых изделий, точки контроля качества мучных кондитерских изделий на предприятии, организацию технологического процесса производства мучных изделий,

– **уметь:** применять знания о качестве готовых полуфабрикатов при изготовлении на современном оборудовании для производства мучных кондитерских изделий; применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовых изделий, осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий;

– **владеть:** средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами организации работы структурного подразделения при разработке новых технологических процессов производства мучных кондитерских изделий, навыками работы с каталогами нормативной документацией и технологическими схемами.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология кулинарной продукции различных стран»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков по специальной технологии кулинарной продукции различных стран.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** кухни стран Европы; кухни стран Азии; кухни стран Американского континента; кухни стран Африки.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** особенности технологии продукции различных стран;
- **уметь:** готовить продукцию различных стран;
- **владеть:** технологиями приготовления продукции различных стран.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.



## Аннотация дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 3 зачётные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 95,9 ч., контактная работа – 12,1 ч. (аудиторная работа – 12 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся навыков по специальной технологии блюд зарубежных кухонь.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплины по выбору вариативной части Блока 1.

**4. Структура дисциплины:** характеристика кухонь и технология блюд стран Европы; Азии; Американского континента; Африки.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения» (ОПК-2); «способностью 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); «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** особенности национальных кухонь Европы, Азии, стран Американского континента и Африки;

– **уметь:** готовить блюда национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Греции, Китая, Японии, Северной Америки, Южной Америки, Марокко;

– **владеть:** технологиями приготовления и навыками оформления блюд национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Греции, Китая, Японии, Северной Америки, Южной Америки, Марокко.

**6. Виды учебной работы:** лекции, лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 4 курс.

## Аннотация дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 31,9, контактная работа – 4,1 ч. (аудиторная работа – 4 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков в организации алкогольного производства, технологии смешанных напитков и коктейлей, опираясь на теоретические знания о характеристиках отдельных групп алкогольных напитков во всем их многообразии.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока ФТД. Факультативы.

**4. Структура дисциплины:** смешанные напитки и коктейли; методы приготовления, оформления и основы построения; технология купажа коньяка; пробный и производственный купажи коньяков; предреализационная обработка купажей коньяков; технология купажей ликероводочных изделий и водок; корректировка купажей; приготовление водно-спиртовых смесей; контроль качества алкогольных напитков; методы анализа и виды контроля алкогольных напитков; органолептический анализ алкогольных напитков; выявление фальсификации алкогольных напитков: водок, ликероводочных изделий, коньяков, вина.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства» (ПК-7).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков, основные этапы производства и общую товароведную характеристику винодельческой и алкогольной продукции;

– **уметь:** оценивать качество сырья для производства винодельческой и алкогольной продукции, разрабатывать технологические схемы производства отдельных групп алкогольных напитков, а также готовить классические и авторские алкогольные смешанные напитки и коктейли.

**6. Виды учебной работы:** лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация дисциплины «Технология и техника работы бариста»

**1. Общая трудоемкость дисциплины:** 1 зачетная единица (36 академических часов, из них самостоятельная работа – 31,9, контактная работа – 4,1 ч. (аудиторная работа – 4 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

**2. Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся практических навыков в области технологии кофе, напитков и коктейлей на основе кофе, опираясь на приобретенные знания и умения профессионального бариста.

**3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока ФТД. Факультативы.

**4. Структура дисциплины:** оборудование для приготовления кофе; посуда, инвентарь, приборы для приготовления, подачи кофе и коктейлей на основе кофе; приготовление Эспрессо; техника работы с молоком. Латте-арт\*; методы приготовления коктейлей на основе кофе; технологии приготовления вариации Эспрессо; технологии приготовления Капучино и Латте; технологии приготовления холодного и национального кофе; технологии приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей на основе кофе.

### **5. Требования к результатам освоения дисциплины**

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью 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); «готовностью 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» (ПК-4); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** общие сведения о видах кофе, а также напитках и коктейлей на основе кофе; технологию приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей на основе кофе; стили, виды и методы подачи кофейных напитков и коктейлей; ассортимент и назначение посуды для подачи кофе; правила учета и хранения аксессуаров, инструментов и оборудования для приготовления кофе; технику и правила подготовки к работе оборудования, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды; должностные инструкции бариста; последние достижения в отрасли научной организации труда бариста, в том числе и заграничный опыт;

- **уметь:** готовить кофе «Эспрессо», а также все напитки и коктейли на основе кофе «Эспрессо», оценивать оттенки вкуса (каптестинг), балансировать помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды, рисовать на кофейной пенке (искусство Латте-арт); подготавливать оборудование для приготовления кофе; составлять и оформлять кофейную карту с учетом специфики предприятия; осуществлять подбор персонала и контроль за его работой;

- **владеть:** навыками всестороннего понимания кофейных смесей (знание сортов кофе, условий и места произрастания кофе, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен); навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией; навыками работы с современными видами кофейного оборудования; внедрять новейшие прогрессивные технологии с целью повышения уровня обслуживания; приемами по организации обслуживания потребителей в предприятиях

индустрии питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов; навыками поиска и внедрения новых эксклюзивных услуг в индустрии питания.

**6. Виды учебной работы:** лабораторные занятия.

**7. Форма контроля:** зачет – 5 курс.