

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2024 15:15:55
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91e51b78874cdf2b81866538

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**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**направленность (профиль)
Технологии и проектирование предприятий индустрии питания**

очная форма обучения

2020 год поступления

Саратов 2020

Аннотация дисциплины «Методология науки о питании»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 26 ч., контактная работа – 28,2 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся методологических навыков научного познания в фундаментальных и прикладных науках о пище: биологии, физиологии, химии, биохимии, генной биоинженерии, диетологии и гигиены питания.

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

4. Структура дисциплины: наука о питании; вклад естественнонаучных открытий в развитии науки о питании; основные этапы развития науки химии, биологии, физиологии, микробиологии и др.; становление науки о питании; нутрициология и ее связь с другими науками; состав, действие и взаимодействие пищевых веществ и других компонентов продуктов питания; понятие «нутригеномики» в настоящее время; развитие отраслевых институтов; создание мукомольной, мясной, молочной, консервной и общей пищевой индустрии.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной и профессиональной компетенций: «способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу» (ОК-1); «способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач» (ПК-16).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основы методологии научных исследований, в т.ч. методы анализа и построения научных теорий; методы проверки, подтверждения и опровержения научных гипотез и теорий, прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека; поэтапную историю формирования научных представлений, гипотез, теорий, изобретений и открытий прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека; наиболее современные достижения и концепции развития науки о пище;

– **уметь:** анализировать и синтезировать научные гипотезы и теории в сфере нутрициологии, опираясь на имеющиеся методологические знания; применять получаемые теоретические знания в сфере нутрициологии;

– **владеть:** навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека; современными методами анализа результатов.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Деловой иностранный язык»

1. Общая трудоёмкость дисциплины: 6 зачетных единиц (216 академических часов, из них: самостоятельная работа – 109,8 ч., контактная работа – 88,4 ч. (аудиторная работа – 88 ч., промежуточная аттестация – 0,4 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыка использования иностранного языка в деловой и профессиональной 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 ситуациях делового и профессионального общения (поиск и устройство на работу, деловые переговоры, переписка, научные конференции, и т.д.).

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции: «готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** лексику деловой и профессиональной направленности, правила делового этикета; грамматические явления, характерные для делового и профессионального общения;

– **уметь:** понимать смысл сообщений делового и профессионального характера, общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть при проведении переговоров и участии в конференциях;

– **владеть:** навыком использования иностранного языка в стандартных ситуациях делового и профессионального общения.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2, 3 семестр, экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Русский язык в деловой и научной коммуникации»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 79,9 ч., контактная работа – 28,1 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков свободно и грамотно использовать языковые средства в сфере деловых и научных коммуникаций, необходимых для успешной профессиональной деятельности конкурентоспособного специалиста, сформировать их коммуникативную компетентность, необходимую для применения научного знания, обмена информацией различного рода.

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

4. Структура дисциплины: русский язык в научной коммуникации; русский язык в деловой коммуникации.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурных и общепрофессиональных компетенций: «готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения» (ОК-2); «готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала» (ОК-3); «готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** механизмы поведения в нестандартной ситуации; социальные и этические нормы поведения, типы коммуникативных личностей, их роль в коммуникации, этику и условия успешности делового и профессионального общения, методы и средства познания, самостоятельной учебной работы и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений; принципы успешной самопрезентации, методы осуществления деловой коммуникации, основные виды научных и деловых коммуникаций, их значение в профессиональной практике, методы осуществления научной коммуникации;

– **уметь:** нести социальную и этическую ответственность за принятые решения, точно выражать мысли, строить логически обоснованные рассуждения, используя убедительную систему аргументации; вырабатывать и варьировать в зависимости от ситуации общения стратегию и тактику делового и профессионального общения, на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; применять на практике знания об основных видах научных и деловых коммуникаций; реализовывать принципы успешной самопрезентации, пользоваться деловой и научной письменной и устной речью на русском языке в контексте профессионального общения; четко формулировать и логично излагать свои мысли; применять в практической деятельности методы ведения научной и деловой дискуссии; свободно строить свое речевое поведение в обществе;

– **владеть:** навыками самостоятельной защиты при нестандартных ситуациях, навыками ведения беседы на профессиональные темы и переговоров на родном языке на различных уровнях делового общения, навыками самостоятельной работы в учебной деятельности, а также в сфере проведения научных исследований; навыками реализации принципов успешной самопрезентации, навыками ведения деловой и научной коммуникации в устной и письменной формах на русском языке.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 75,9 ч., контактная работа – 32,1 ч. (аудиторная работа – 32 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков микробиологического исследования сырья и продуктов питания, а также микробиологического контроля технологического процесса в пищевом производстве.

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

4. Структура дисциплины: нормальная микрофлора сырья и продуктов растительного и животного происхождения; санитарно-микробиологический анализ качества пищевых продуктов; гигиенические требования безопасности и контроль качества консервированных пищевых продуктов; микробиологический контроль питьевой воды централизованного водоснабжения и бутилированной питьевой воды; система ХАССП и ее применение.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** источники поступления микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов питания и инфекционные болезни у людей, иметь понятие о действии химических, физических и биологических факторов на микроорганизмы, биологические свойства основных микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов и кишечные инфекции у людей, знать микробиологические риски (система ХАССП) при производстве, хранении и продаже продуктов питания;

– **уметь:** проводить микробиологические и эпидемиологические исследования на предприятиях общественного питания;

– **владеть:** навыками диагностики наиболее распространенных микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов питания, системой контроля микробиологической безопасности пищевых продуктов.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Современные проблемы науки в сфере общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 79,9 ч., контактная работа – 28,1 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков анализа проблемных вопросов и инновационных исследований в сфере производства продуктов питания.

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

4. Структура дисциплины: анализ и ранжирование проблем науки в сфере производства продуктов общественного питания; проблема модернизации и глобализации сырьевого рынка; проблема индустриализации питания; международное партнёрство и национальные программы развития социального питания; проблемы создания единых научно-технических комплексов; возможности применения результатов современных научных исследований в общественном питании на практике: инновации, коммерциализация научных исследований, оценка эффективности научных исследований, защита интеллектуальной собственности.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной, общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу» (ОК-1); «готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности» (ОПК-1); «способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач» (ПК-16); «способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований» (ПК-22).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** современные проблемы науки, возникающие в сфере производства продуктов общественного питания;

– **уметь:** анализировать и структурировать проблемы науки, находить оптимальные решения, защищать интеллектуальную собственность;

– **владеть:** методами сбора информации; методами анализа и синтеза, навыками внедрения научных и инновационных разработок в практическую деятельность

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Логистика на предприятиях индустрии питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 43,9 ч., контактная работа – 28,1 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: является формирование у обучающихся навыков управления производственными и логистическими процессами на предприятии индустрии питания.

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

4. Структура дисциплины: организация переговоров по закупке товаров; интегрированная логистика; деятельность организации по закупке товаров у поставщиков; логистический проект; обслуживание клиентов на предприятиях общественного питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов» (ПК-2); «способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции» (ПК-4); «готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритет в области управления процессами продаж» (ПК-6); «способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности» (ПК-8); «способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия» (ПК-9); «готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания» (ПК-25).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** историю развития, понятийный аппарат, предмет, метод, типологию логистики, современные логические технологии снабжения и сбыта; экономические преимущества использования логического подхода; возможности эффективной замены традиционных хозяйственных связей логическими системами, доставляющие системы товародвижения, их сущность, условия;

- **уметь:** применять методы определения закупок, поставок, способы доставки, современные логические технологии снабжения и сбыта;

- **владеть:** концепцией, методами логистики в пищевых организациях, современными логистическими технологиями снабжения и сбыта.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Маркетинговое управление фирмой»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 2 зачетные единицы (72 академических часа, из них: самостоятельная работа – 26 ч., контактная работа – 28,2 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний о сущности и специфике маркетинга, навыков принятия решений в процессе управления деятельностью фирм и анализа внешней и внутренней среды предприятий для повышения эффективности их деятельности.

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

4. Структура дисциплины: управление маркетингом: понятие, основные термины и определения; организация службы маркетинга на предприятии; реклама в системе маркетинговых коммуникаций.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность» (ПК-1); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов» (ПК-2); «способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия» (ПК-3); «способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами» (ПК-5); «способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности» (ПК-8); «способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия» (ПК-9); «готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания» (ПК-25); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски» (ПК-26); «способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания» (ПК-27); «способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью» (ПК-28).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** методологические основы управления маркетингом, особенности стратегического и операционного маркетинга, формы организации маркетинга на предприятии, механизм стратегического планирования маркетинга, особенности организации производственной деятельности;

– **уметь:** использовать технологию бенчмаркинга, брендинга, мерчандайзинга для роста эффективности управления бизнесом на предприятии, самостоятельно ставить цели, формулировать задачи маркетинговой деятельности; планировать маркетинговую деятельность, прогнозировать и оценивать риски, анализировать рыночную ситуацию; выявлять сильные и

слабые стороны предприятия, выбирать оптимальную маркетинговую стратегию фирмы; моделировать бизнес-процессы;

– **владеть:** методами оперативного и стратегического планирования маркетинга, методами разработки комплекса маркетинга.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Бизнес-планирование на предприятиях индустрии питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 79,9 ч., контактная работа – 28,1 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки бизнес-плана выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции на предприятиях индустрии питания.

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

4. Структура дисциплины: анализ деятельности предприятия; анализ рынка сбыта продукции; разработка плана маркетинга; план производства и затрат на оборудование; организационный план; планирование капитальных затрат; калькуляция себестоимости продукции; финансовый план; экономические показатели бизнес-плана; оценка рисков в бизнес-плане.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональных компетенций: «готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОПК-2); «способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции» (ОПК-3); «способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии» (ОПК-4); «способностью создавать и поддерживать имидж предприятия» (ОПК-5); «способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности» (ПК-8); «способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками» (ПК-10); «способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством» (ПК-11); «способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов» (ПК-12); «способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания» (ПК-13); «способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-14); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски» (ПК-26); «способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания» (ПК-29); «способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-32).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** понятие и классификацию материальных и финансовых ресурсов, способы снижения затрат и повышения эффективности материальных и финансовых ресурсов, понятие и сущность стратегии предприятия питания и ее составляющие, технологические процессы и основные производственные ресурсы производства продукции питания, понятие и сущность управления маркетинговой деятельностью, сущность и показатели стоимостной оценки

основных производственных ресурсов предприятий питания, понятие и сущность стратегии развития предприятия, правила ведения переговоров по кредитованию и инвестированию, понятие и сущность бухгалтерской отчетности на предприятии, технологии производства продукции питания, понятия и виды рисков при производстве продуктов питания;

- **уметь:** разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, оценивать результативность экономической деятельности предприятия питания, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания, планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий в бизнес-плане, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания, устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством, обосновать технику и технологию продукции питания, анализировать и оценивать информацию о деятельности предприятия;

- **владеть:** навыками организации обеспечения предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, повышения результатов экономической деятельности предприятия при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов, оценки экономических, политических, социальных, культурных, технологических и финансовых показателей в бизнес-плане предприятия питания, анализа технологических процессов производства продукции питания как объектов управления, идентификации и определения проблем при управлении маркетинговой деятельностью, оценки основных производственных ресурсов предприятий питания в стоимостном выражении, финансовой и логистической деятельности, общения с ответственными работниками по кредитованию и инвестированию, анализа показателей бухгалтерской отчетности, фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, анализа информации о процессах, рисках и деятельности предприятия.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 65,9 ч., контактная работа – 60,3 ч. (аудиторная работа – 60 ч., промежуточная аттестация – 0,3 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков управления инновационными процессами в области производства высокотехнологичных продуктов питания.

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

4. Структура дисциплины: инновационное технологическое оборудование высокотехнологичных производств в индустрии питания; основы производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; теоретические основы охлаждения и замораживания; микробиология пищевых продуктов, консервированных холодом; физико-химические процессы в пищевых продуктах при охлаждении и замораживании; барьерные технологии; определение показателя активности воды (aw) гигрометрическим методом в высокотехнологичной продукции индустрии питания; прогнозирование сроков хранения; современная упаковка и хранение пищевых продуктов; материалы и способы упаковки; вакуумирование; упаковка в регулируемой газовой среде (РГС); факторы PPP, факторы ТТТ; низкотемпературная тепловая обработка (НТО); низкотемпературная тепловая обработка предварительно вакуумированных продуктов (SousVide); технология Cook&Chill; технология охлажденной продукции промышленными способами CapKold - (Control Atmosphere Packaging Kept Cold); технологии с использованием низких температур Cook&Freeze и Freeze&Chill; индустриальные технологии продукции общественного питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность» (ПК-1); «способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия» (ПК-3); «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания» (ПК-23).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** методы управления высокотехнологичным производственным процессом (индустриальные технологии охлажденных и быстрозамороженных кулинарных изделий) на предприятиях индустрии питания; барьерные технологии для эффективной системы контроля технологического процесса и готовой продукции; инновационное оборудование и современные технологии высокотехнологичных производств в индустрии питания; технологические факторы, критерии безопасности и качества инновационной продукции, влияющие на

эффективность затрат на реализацию производственного процесса; алгоритмы разработки нового ассортимента индустриальной продукции различного назначения с использованием современного высокотехнологичного оборудования и новых технологий; основы производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; совокупные физические, физико-химические, биохимические процессы изменения качества продуктов на всех этапах жизненного цикла, лабораторные и производственные методы их контроля;

– **уметь:** устанавливать и определять приоритеты в производстве охлажденных и быстрозамороженных продуктов питания; прогнозировать сроки хранения и безопасность продуктов; анализировать и прогнозировать эффективность производственного процесса, внедрять системы качества и безопасности в зависимости от ассортимента и технологического потока высокотехнологичного производства; разрабатывать новый ассортимент индустриальной продукции с использованием современного высокотехнологичного оборудования и новых технологий; применять инновационное оборудование и современные технологии высокотехнологичных производств в индустрии питания при разработке нового ассортимента продуктов питания; применять знания производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов в индустриальных технологиях для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач; анализировать результаты исследований и формулировать заключения по качеству и безопасности сырья и продуктов питания;

- **владеть** навыками управления и контроля производственного процесса в области производства высокотехнологичных продуктов питания; подбора оборудования для конкретного высокотехнологичного производства продуктов питания; применения критериальной оценки эффективности производственного процесса и систем безопасности и качества производимой продукции; применения фундаментальных знаний для решения практических задач по разработке нового ассортимента продуктов питания; методикой проведения лабораторных и производственных исследований в области определения качества и безопасности инновационных продуктов питания.

6. Виды учебной работы: лабораторные, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр, экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины

«Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 79,9 ч., контактная работа – 28,1 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков организации инновационных производств предприятий индустрии питания, организации обслуживания потребителей с применением современных методов и приемов и применение полученных результатов в профессиональной деятельности.

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

4. Структура дисциплины: виды и особенности деятельности предприятий общественного питания; организация производства специализированных цехов; организация производства молекулярной кухни; инновации организации обслуживания; интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания; организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания; формирование имидж – политики предприятия общественного питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способностью создавать и поддерживать имидж предприятия» (ОПК-5); «готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания» (ПК-15); «способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности» (ПК-8); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов» (ПК-19); «способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания» (ПК-23).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** основы кадрового менеджмента и управления персоналом в сфере общественного питания, особенности технологии производства продукции общественного питания, структуру предприятий общественного питания;

– **уметь:** разрабатывать технологические схемы производства продукции общественного питания с применением современных видов оборудования и сырья, а также инновационных методов и приемов в организации обслуживания, организовать процесс производства кулинарной продукции и организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различных типов и классов;

– **владеть:** фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; способностью самостоятельно выполнять производственные исследования для решения производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 1 семестр.

Аннотация дисциплины
«Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 62 ч., контактная работа – 28,2 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 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: вариативная часть Блока 1.

4. Структура дисциплины: понятие производственного контроля; программа производственного контроля; программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; составление типовой программы производственного контроля; презентации; основные понятия системы ХАССП; программы предварительных условий и их роль в системе ХАССП; создание группы ХАССП, описание сырья и продуктов; определение области применения и описание технологических процессов производства и блок-схемы; подтверждение блок-схемы технологического процесса непосредственно на объекте; анализ опасностей; определение критических контрольных точек, установление критических пределов; установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки; установление корректировок и корректирующих действий, установление процедур проверки; создание документации и ведение учета; организация производственного контроля кулинарной продукции индустриального производства с применением принципов ХАССП; презентации.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность» (ПК-1); «способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия» (ПК-3); «способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции» (ПК-4); «способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами» (ПК-5); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски» (ПК-26).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** производственного контроля технологических процессов производства продуктов питания и современных методов аналитического, физико-химического и микробиологического исследований; принципов внедрения системы качества и безопасности продукции, общие требования к разработке плана ХАССП; систем определения рисков в критических точках; основы информационно-аналитического обеспечения и поддержки принятия решений при управлении рисками; принципов и способов анализа и возможности

снижения рисков; современных систем управления промышленной безопасностью, технологическим процессом и качеством продукции на предприятиях индустрии питания; риски, возникающие в производственном процессе;

– **уметь:** проводить контроль качества продукции, применять современные научные методы в производстве продуктов питания; осваивать новые приборные техники и новые методы исследования; использовать современные методы анализа, оценки и снижения рисков; прогнозировать надежность эргатических систем различной сложности и назначения; анализировать причины и механизмы формирования рисков; анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании систем различной сложности и назначения; анализировать роль человеческого фактора в формировании рисков нарушения деятельности систем; оценивать опасности, возникающие в технологическом процессе производства продукции, эксплуатации оборудования и состояния производственной среды; разрабатывать меры по обеспечению производственного контроля и безопасности продуктов питания; анализировать и оценивать риски, возникающие в производственном процессе;

– **владеть:** навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции, анализа рисков в критических контрольных точках; управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах; контроля безопасности в производственном процессе; организации производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; оценивать безопасность производственного процесса при использовании новых технологий производства продуктов питания, оценки и анализа рисков, установления систем мониторинга для каждой критической контрольной точки в системе ХАССП.

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины

«Технологическое проектирование специализированных предприятий питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 42 ч., контактная работа – 48,2 ч. (аудиторная работа – 48 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки проектной документации на строительство новых и реконструкцию существующих заготовочных специализированных предприятий питания с применением современного высокопроизводительного оборудования и поточно-механизированных линий.

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

4. Структура дисциплины: основные положения развития и размещения заготовочных предприятий питания; централизованное производство кулинарной продукции; номенклатура типов заготовочных предприятий питания; планирование развития заготовочных предприятий питания; размещение заготовочных предприятий питания; расчет экономической эффективности капитальных вложений на строительство заготовочных предприятий питания; организация проектирования заготовочных предприятий питания; стадии проектирования; индивидуальное и типовое проектирование; архитектурно-строительные требования, предъявляемые к проектированию заготовочных предприятий; система автоматизации проектирования; технологические расчеты; планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением; компоновка заготовочных предприятий питания; принципы размещения оборудования; понятие об установочных, монтажных, чертежах оборудования; объемно-планировочные схемы заготовочных предприятий питания.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания» (ПК-30); «способностью планировать этапы работы и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания» (ПК-29); «способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания» (ПК-31).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** современные технологические приемы и виды оборудования, применяемые на специализированных предприятиях питания; особенности инвестиционно-финансовой деятельности предприятий заготовочных предприятий питания; общие принципы объемно-планировочных схем заготовочных предприятий питания;

– **уметь:** применять современные технологии и использовать высокотехнологическое оборудование для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при проектировании специализированных предприятий питания; производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов заготовочных предприятий питания; планировать этапы работ и проводить контроль реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;

– **владеть:** навыками работы с современными видами технологического оборудования предприятий питания; навыками расчета экономической эффективности капитальных вложений на строительство или реконструкцию заготовочных предприятий питания; навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно-технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.).

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины

«Инновационные технологии производства продуктов рационального питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы (108 академических часов, из них: самостоятельная работа – 62 ч., контактная работа – 28,2 ч. (аудиторная работа – 28 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки инновационных продуктов и технологий, предназначенных для рационального питания.

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

4. Структура дисциплины: оценка качественных характеристик моделей продуктов рационального питания с заданной биологической ценностью; оценка эффективности витаминизации концентратов сладких блюд; приемы и способы снижения калорийности; моделирование рецептуры блюд, предназначенных для рационального питания по индивидуальному заданию.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность» (ПК-1); «способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции» (ПК-4); «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать её выработку в производственных условиях (ПК-7); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания» (ПК-23); «способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовность к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений» (ПК-24); «готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания» (ПК 25); «способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания» (ПК 27).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** аспекты рационального питания, помогающие развивать технологический процесс в инновационном русле, особенности разработки инновационных продуктов рационального питания;

– **уметь:** планировать исследования для разработки инновационных продуктов, разрабатывать новые продукты, предназначенные для рационального питания;

– **владеть:** навыками создания и приемами разработки новых видов пищевой продукции учетом требований сохранения биологически ценных веществ.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технологии продуктов для специальных видов питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 78 ч., контактная работа – 48,2 ч. (аудиторная работа – 48 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся практических навыков в технологии приготовления блюд для специальных видов питания, также изучение технологических режимов обработки сырья.

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

4. Структура дисциплины: питание беременных и кормящих женщин; питание детей раннего возраста; питание детей дошкольного возраста; питание школьников; питание студентов; питание спортсменов; питание пожилых людей; сырье и ингредиенты в производстве обогащенных продуктов; обогащенные продукты для целевых групп.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений» (ПК-24).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

– **знать:** основную нормативную документацию, медико-биологические аспекты питания для специальных контингентов потребителей, пищевую, биологическую и энергетическую ценность, технологические и функциональные свойства сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов, блюд и изделий, способы управления технологическими процессами с целью получения высококачественной продукции;

– **уметь:** пользоваться основной и дополнительной литературой, формировать ассортимент продукции для заданного контингента потребителей, определять качество исходного сырья и готовой продукции, рассчитывать пищевую, биологическую и энергетическую ценность блюд, кулинарных изделий и рационов;

– **владеть:** навыками работы с нормативной документацией на выпускаемый ассортимент продукции, навыками составления сбалансированных рационов питания для специальных контингентов потребителей.

6. Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия.

7. Форма контроля: экзамен – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 84 ч., контактная работа – 42,2 ч. (аудиторная работа – 42 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков управления технологическими процессами производства продукции питания, на основании научных принципов оптимизации технологических процессов (систем и (или) потоков).

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

4. Структура дисциплины: морфологический анализ технологических линий предприятий общественного питания; технологический поток как система технологических процессов; системный анализ технологических процессов; разработка операторных моделей технологических процессов; стохастичность технологических процессов; анализ информации о связях в технологическом процессе; прогнозирование развития технологических процессов, как элементов технологического потока; определение уровней разрешения технических противоречий; методы прогнозирования и организации технологических процессов; разработка анкеты ранжирования факторов, влияющих на качество кулинарных изделий; прогнозирование развития технологических процессов; разработка технологического процесса, основанная на анализе методов и способов, существующих и вновь предлагаемых.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся общекультурной и профессиональных компетенций: «способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу» (ОК-1); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов» (ПК-2); «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать её выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания» (ПК 13); «способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-14); «способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг» (ПК-21); «способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований» (ПК-22).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** современное высокопроизводительное оборудование; прогрессивные формы и методы обслуживания; методы управления торгово-технологическими процессами;

– **уметь:** применять современное высокопроизводительное оборудование и создавать на его основе новые технологии, производственных, торговых и других систем; применять компьютерные системы в управлении торгово-технологическими процессами на предприятиях общественного питания и средства автоматизации для контроля операций;

– **владеть:** методами оптимизации (совершенствования) технологических процессов предприятий и систем их управления.

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

7. Формы контроля: экзамен – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Нормирование и делопроизводство на предприятиях индустрии 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 работы с нормативной документацией, регулирующей деятельность предприятий общественного питания, а также ведения делопроизводства.

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

4. Структура дисциплины: организация труда на предприятиях общественного питания. Основные термины и определения; основы рациональной организации труда; основные направления организации труда; рационализация режима труда и отдыха; графики выхода на работу; производственный персонал и требования к нему; нормирование труда работников общественного питания; кадровое делопроизводство; изучение документации по внешнеэкономической деятельности; материальная ответственность на предприятиях общественного питания; изучение технологической документации предприятий общественного питания; организация работы с документами.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональных и профессиональных компетенций: «способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии» (ОПК-4); «готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж» (ПК-6); «способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия» (ПК-9); «способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками» (ПК-10); «способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством» (ПК-11); «способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов» (ПК-12); «готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания» (ПК-15); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски» (ПК-26); «способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью» (ПК-28); «способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-32).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** нормативно-методическую базу делопроизводства в сфере общественного питания; положение и методологию создания точек продаж, правила работы персонала точек продаж в индустрии питания; особенности налогообложения и бухгалтерского учёта в сфере общественного питания; основные методы нормирования труда работников общественного питания; основные положения методологии управленческого учета, виды финансовой ответственности в сфере индустрии питания;

– **уметь:** рационально организовывать процесс делопроизводства в сфере общественного питания; устанавливать правила обслуживания посетителей в точках продаж для индустрии питания; планировать финансово-хозяйственную деятельность предприятий общественного питания; проводить в сфере общественного питания тренинги и аттестацию работников общественного питания; работать с документами управленческого учета предприятий

общественного питания, в том числе с консолидированным бюджетом, планами закупок, планами маркетинга, инвестиционными сметами на год, финансовыми планами, таблицами системных экономических показателей;

– **владеть:** навыками работы в системе регистрации документов предприятий общественного питания; навыками оформления отчетной документации на линии раздачи в предприятиях общественного питания; навыками наглядно отображать аналитические данные финансовой деятельности предприятий общественного питания (таблицы, графики, диаграммы); навыками составления графиков работы персонала в сфере общественного питания; навыками разработки инвестиционной стратегии в сфере индустрии питания.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины

«Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии 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 в работе с нормативными документами, регулирующие деятельность по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания.

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

4. Структура дисциплины: изучение документооборота; первичные документы; учетные регистры; бухгалтерская и налоговая отчетность; график документооборота; хранение документов; изучение программ и тестов по аттестации производственных работников; изучение положения о службе «Логистика»; документооборот по направлению «Продажи»; составление маркетинговой стратегии развития группы компаний; обзор конкурентов; план рекламной деятельности; план продвижения компании на рынке; концепция поиска альтернативных каналов сбыта; разработка программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологического мероприятий; электронный документооборот.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся обще профессиональной и профессиональных компетенций: «способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии» (ОПК-4); «готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж» (ПК-6); «способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия» (ПК-9); «способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками» (ПК-10); «способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством» (ПК-11); «способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов» (ПК-12); «готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания» (ПК-15); «способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски» (ПК-26); «способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью» (ПК-28); «способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания» (ПК-32).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** виды внутренней и внешней документации в сфере индустрии питания; положение и методологию создания точек продаж, правила работы персонала точек продаж в индустрии питания; особенности налогообложения и бухгалтерского учёта в сфере общественного питания; основы, методики и виды производственных тренингов в сфере общественного питания; основные положения методологии управленческого учета, виды финансовой ответственности в сфере индустрии питания;

– **уметь:** рационально организовывать процесс документооборота в сфере общественного питания; устанавливать правила обслуживания посетителей в точках продаж для индустрии питания; планировать финансово-хозяйственную деятельность предприятий общественного питания; проводить в сфере общественного питания: тренинги по повышению

эффективности продаж; аттестацию технологов и заведующих производством; работать с документами управленческого учета предприятий общественного питания, в том числе с консолидированным бюджетом, планами закупок, планами маркетинга, инвестиционными сметами на год, финансовыми планами, таблицами системных экономических показателей;

– **владеть:** навыками работы в системе регистрации документов предприятий общественного питания; навыками выкладки кулинарной продукции в точках продаж на линии раздачи в предприятиях общественного питания; навыками наглядно отображать аналитические данные финансовой деятельности предприятий общественного питания (таблицы, графики, диаграммы); навыками работы в качестве мастера производственного обучения; навыками разработки инвестиционной стратегии в сфере индустрии питания.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Технологические аспекты диетического питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 148 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки диетических рационов питания с учетом индивидуальных особенностей организма, включения в диеты специализированных компонентов в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленных на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма.

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

4. Структура дисциплины: общая характеристика стандартных диет; основной вариант стандартной диеты (ОВД); диеты с механическим и химическим щажением (ЩД); диеты с повышенным содержанием белка (ВБД); диеты с пониженным содержанием белка (НБД); диеты с пониженной калорийностью (НКД); особенности приготовления диетических блюд; хирургические диеты; разработка рационов питания для специальных диет.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать её выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг» (ПК-21).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** технологические аспекты диетического питания; особенности технологии блюд в рационах питания при различных заболеваниях; способы коррекции физиологических показателей здоровья при помощи питания.

– **уметь:** разрабатывать рационы в соответствии с технологическими аспектами диетического питания.

– **владеть:** навыками технологии приготовления диетической продукции и навыками разработки рационов для диетического питания.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины

«Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц (180 академических часов, из них: самостоятельная работа – 148 ч., контактная работа – 14,2 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,2 ч.), контроль – 17,8 ч.).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков разработки диетических рационов с учетом индивидуальных особенностей организма, включения в диеты специализированных компонентов в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленных на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма.

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

4. Структура дисциплины: особенности организма в различных состояниях и потребности в питательных веществах в зависимости от этих состояний; заболевания, связанные с недостаточным содержанием пищевых веществ в рационе; заболевания, связанные с избыточным содержанием пищевых веществ в рационе; использование нутрицевтиков и парафармацевтиков для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний; роль пробиотиков и пищевых волокон в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний; использование биологически-активных добавок как профилактического средства при нарушении состава пищи; разработка рецептур и технологии продуктов и блюд лечебно-профилактического назначения.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать её выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг» (ПК-21).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** физиологические основы питания здорового и больного человека; виды питания; принципы диетического питания; коррекция здоровья с помощью питания; номенклатура диетических столов; система стандартных диет; особенности лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания;

– **уметь:** разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения, организовывать контроль их качества и безопасности;

– **владеть:** методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: экзамен – 1 семестр.

Аннотация дисциплины «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 129,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование навыков и принципов обогащения кулинарной продукции эссенциальными компонентами (белки, ненасыщенные жирные кислоты, минеральные вещества, витамины, пищевые волокна), изучение влияния физико-химических превращений составных частей и сырья и продуктов в целом при кулинарных обработках на функционально-технологические свойства кулинарной продукции.

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

4 Структура дисциплины: эколого-медицинские аспекты современного питания человека; основные компоненты пищи; функциональные пищевые продукты и функциональные ингредиенты; нормативные документы; разработка функционального пищевого продукта.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач» (ПК-16); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов» (ПК-19); «способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля» (ПК-20); «способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг» (ПК-21); «способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований» (ПК-22); «способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания» (ПК-23).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** новинки в области пищевых технологий и рынка кулинарной продукции с функциональными свойствами; основы и методы проведения исследований при создании новой кулинарной продукции и методы исследования ее свойств, способы оптимизации параметров производства кулинарной продукции с функциональными свойствами.

– **уметь:** пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач при разработке новой кулинарной продукции при использовании современного оборудования, самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования и улучшать качество кулинарной продукции при применении функционально-технологического сырья.

– **владеть:** навыками экспериментальной работы и работы с поисковыми системами, навыками ставить задачи исследования в составе коллектива, навыками работы в производственных условиях вырабатывать новую кулинарную продукцию, принципами

работы на современной отечественной и зарубежной аппаратуре и приборах при разработке кулинарной продукции с применением функционально-технологического сырья.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Форма контроля: зачет – 3 семестр.

Аннотация дисциплины «Сенсорный и текстурный анализ кулинарной продукции»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы (144 академических часа, из них: самостоятельная работа – 129,9 ч., контактная работа – 14,1 ч. (аудиторная работа – 14 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков использования современных методов исследования реологических свойств пищевых систем и разработки практических рекомендаций по оптимизации, контролю и управлению качеством продукции.

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

4. Структура дисциплины: теоретические основы реологии; структурно-механические характеристики пищевых продуктов; приборы для исследования реологических характеристик.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач» (ПК-16); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов» (ПК-19); «способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющей создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля» (ПК-20); «способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг» (ПК-21); «способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований» (ПК-22); «способностью самостоятельно выполнять и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания» (ПК-23).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** современные приборы для исследования структурно-механических свойств пищевых систем, реограммы пищевых систем, методы описания кривых течения, математические и механические модели реологических тел, методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, математические модели, уравнения состояния пищевых систем, теоретические основы структурообразования и поведения пищевых масс; классификацию структурно - механических свойств пищевых продуктов, современную отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания;

– **уметь:** использовать современные методики для определения реологических характеристик продуктов, строить реограммы, описывать реологические зависимости, строить механические и математические модели реологических тел, применять методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, создавать модели и уравнения состояния пищевых систем, ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов;

– **владеть:** навыками использования новейших достижений в области реологии для научно-исследовательской деятельности, построения реограмм, математических и механических моделей реологических тел, разработки методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, создания моделей реологических тел и уравнений состояний пищевых систем, постановки задач исследования, выбора методов экспериментальной работы, интерпретирования и представления результатов научных исследований, выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.

6. Виды учебной работы: практические занятия.

7. Формы контроля: зачет – 3 семестр.

Аннотация дисциплины
«Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий
индустрии питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 15,9 ч., контактная работа – 20,1 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков в обеспечении функционирования специализированных предприятий питания, с учетом производственных потребностей в условиях постоянного повышения сложности и быстрой сменяемости новых поколений технологий и техники.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока ФТД. Факультативы.

4. Структура дисциплины: порядок определения основных архитектурно-строительных показателей; расчет потребности в тепле и топливе для отопления; подбор холодильных машин и расчет электроэнергии; расчет годовой потребности в газе на производственные цели.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18); «способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания» (ПК-30); «способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания» (ПК-31).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

– **знать:** современные технологические приемы и виды оборудования, применяемые на специализированных предприятиях питания; особенности инвестиционно-финансовой деятельности заготовочных предприятий питания; порядок определения основных архитектурно-строительных показателей; принципы расчетов потребности предприятия питания в электроэнергии, воде и газе на производственные цели, а также в тепле и топливе для отопления здания;

– **уметь:** применять современные технологии и использовать высокотехнологическое оборудование для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при проектировании специализированных предприятий питания; производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов заготовочных предприятий питания; проводить основные годовые расчеты инженерных коммуникаций для обеспечения бесперебойного функционирования специализированных предприятий питания;

– **владеть:** навыками работы с современными видами технологического оборудования предприятий питания; навыками расчета экономической эффективности капитальных вложений на строительство или реконструкцию заготовочных предприятий питания; навыками подбора специализированного оборудования для инженерных коммуникаций при проектировании специализированных предприятий питания и самостоятельной работы с нормативно-технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.).

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Форма контроля: зачет – 2 семестр.

Аннотация дисциплины «Прикладные технологии в индустрии питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины: 1 зачетная единица (36 академических часов, из них: самостоятельная работа – 15,9 ч., контактная работа – 20,1 ч. (аудиторная работа – 20 ч., промежуточная аттестация – 0,1 ч.)).

2. Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся навыков производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов.

3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока ФТД. Факультативы.

4. Структура дисциплины: основные приемы инновационной гастрономии; авангардная кухня; гелеобразование (желатинизация, застудневание); основные приемы инновационной гастрономии; авангардная кухня; эмульгирование; основные приемы инновационной гастрономии; авангардная кухня; пенообразование; основные приемы инновационной гастрономии; сферификация, основные приемы инновационной гастрономии; дегидратирование.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях» (ПК-7); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности» (ПК-17); «владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания» (ПК-18).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** методологии разработки нового ассортимента продукции индустрии питания различного назначения с использованием современного оборудования и новых технологий; инновационного специализированного оборудования и современных технологий авангардной кухни.; основных приемов инновационной гастрономии;

- **уметь:** разрабатывать новый ассортимент индустриальной продукции с использованием современного оборудования и новых технологий; применять инновационное оборудование и современные технологии авангардной кухни при разработке нового ассортимента продуктов питания; применять знания влияния химических процессов, механической, термической и криогенной обработки продуктов, а также инновационных ингредиентов;

- **владеть:** навыками производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; подбора оборудования, в том числе, и для молекулярной кухни, для производства и подготовки широкого ассортимента полуфабрикатов высокой степени готовности, вкусо-ароматических композиций, отделочных полуфабрикатов; применения фундаментальных знаний науки о питании для решения практических задач авангардной кухни.

6. Виды учебной работы: лабораторные занятия.

7. Формы контроля: зачет – 2 семестр.