

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

## **Аннотации рабочих программ дисциплин и практик**

по основной профессиональной образовательной программе  
высшего образования

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

направленность (профиль) Технология продукции и организация  
ресторанного дела

Квалификация (степень): Бакалавр

Форма обучения: Очная, заочная

Смоленск, 2019

## БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

### БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

#### Б1.Б.01 История

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию знаний о важнейших этапах, событиях и личностях в истории России и мира с древнейших времён до наших дней для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности; представлений о различных происходивших в нашей стране и мире политических, социальных, экономических процессах и их закономерностях; способности анализа исторического развития общества.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>Знает:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– основные направления и содержание философских знаний по современным проблемам общественного развития;</li><li>– структуру и методы научного познания, в том числе и социально-гуманитарного;</li><li>– основополагающие гражданские, этические ценности и нормы.</li></ul> <b>Умеет:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;</li><li>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности.</li></ul> <b>Владеет:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;</li><li>– навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества, для формирования гражданской позиции;</li><li>– навыками определения глобальных проблем современности, взаимодействия цивилизаций и сценария будущего.</li></ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Россия и мир с древнейших времен до первой четверти XX века 1.1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. 1.2. Особенности становления государственности в России и мире 1.3. Российская империя на пути к индустриальному обществу XIX века. 1.4. Основные тенденции развития всемирной истории в XIX веке. 1.5. Россия и мир в начале XX века. Раздел 2. Россия и мир с 20-х годов XX века до начала XXI века. 2.1. Формирование и сущность советского строя 1920 – 1945 гг. 2.2. Советский Союз в условиях холодной войны. 2.3. Перестройка, распад СССР и поиск новых моделей общественного развития России. Россия в системе мировой экономики и международных связей на современном этапе.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из выполнения реферата и ответов на вопросы семинара промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста, состоящего из 30 вопросов.

#### Б1. Б02 Иностранный язык

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-
--------------------------	--

	коммуникативных задач в различных областях культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными коллегами, а также для дальнейшего самообразования.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>- систему современного иностранного языка;</li> <li>- нормы словоупотребления;</li> <li>- нормы грамматики иностранного языка;</li> <li>- орфографические нормы изучаемого иностранного языка;</li> <li>- нормы пунктуации и их возможную вариантность;</li> <li>- специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической связности письменного и устного текста на иностранном языке.</li> <li>- особенности культуры и традиций стран изучаемого языка;</li> <li>- нормы поведения, принятые в культурах стран изучаемого языка</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>- создавать устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения с учетом целей, задач, условий общения;</li> <li>- читать и понимать со словарём аутентичную литературу на иностранном языке; участвовать в обсуждении тем, (задавать вопросы и отвечать на вопросы);</li> <li>- понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые темы для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</li> <li>- решать задачи межкультурного взаимодействия на иностранном языке;</li> <li>- толерантно воспринимать особенности культуры и традиций стран изучаемого языка</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>- различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной деятельности;</li> <li>- навыками общения на иностранном языке, построения письменных и устных высказываний на заданную тему.</li> <li>- навыками решения задач межкультурного взаимодействия на иностранном языке;</li> <li>- нормами поведения, принятыми в культурах стран изучаемого языка</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1 Elementary/Anfangskurs.</p> <p>Тема 1. «Я-студент сельскохозяйственного вуза».</p> <p>Тема 2. «Сельское хозяйство в странах изучаемого языка».</p> <p>Раздел 2. Pre-Intermediate/ Grundkurs</p> <p>Тема 3. «Выдающиеся ученые моей будущей профессии»</p> <p>Тема 4. «Знакомство с будущей профессией».</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из выполнения контрольных работ . беседы на иностранном языке и тестирования, состоящем из 15 вопросов, на промежуточная аттестация (зачет/экзамен) проводится чтение текста общего/профессионального содержания, объем 1200-1400 п/з./ (1500 - 1800 п/з.). Время для подготовки – 45 минут. Разрешено пользоваться словарями, беседа по любой пройденной теме.

## Б1. Б03 Философия

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию способностей, позволяющих формировать мировоззренческую позицию и работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;</li> <li>– специфику предмета философии, ее категориальный аппарат и основные этапы развития;</li> <li>– проблематику основных разделов философского знания (онтологии, гносеологии, антропологии, социальной философии и пр.), а также проблематику философии, соприкасающуюся со сферой будущей профессиональной деятельности</li> <li>– основы философских знаний, позволяющие работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</li> <li>– научные, философские, религиозные картины мира; взаимодействие духовного и телесного, биологического и социального в человеке, его отношение к природе и обществу;</li> </ul> <p>функции и роль философии в жизни общества, ее взаимосвязь с различными областями культуры (наукой, искусством, религией)</p> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;</li> <li>– определять и классифицировать учения философов по основным направлениям в философии (материализм, идеализм, эмпиризм, агностицизм, пантеизм и пр.).</li> <li>– использовать основы философских знаний, развивающие способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</li> <li>– самостоятельно анализировать и оценивать информацию, относящуюся к философской проблематике, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом этого анализа;</li> </ul> <p>выводить практические следствия из философских теорий для анализа современного состояния науки и общества, а также проблем, стоящих перед человеком.</p> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;</li> <li>– способностью определять и классифицировать учения философов по основным направлениям в философии (материализм, идеализм, эмпиризм, агностицизм, пантеизм и пр.).</li> <li>– способностью использовать основы философских знаний, развивающих способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</li> </ul> <p>- набором наиболее распространённой философской терминологии и навыками её точного и эффективного использования в устной и письменной речи для работы в коллективе, разнородного по своим социальным, этническим, конфессиональным и культурным</p>

	характеристикам
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. История философии</p> <p>1.1. Введение в философию.</p> <p>1.2. Античная философия.</p> <p>1.3. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения.</p> <p>1.4. Философия Нового времени (XVII- нач. XX вв.)</p> <p>1.5. Русская философия.</p> <p>1.6. Плюрализм современной философии.</p> <p>Раздел 2. Теория философии.</p> <p>2.1. Философское понимание мира: бытие и материя как исходные категории. Проблема сознания в философии</p> <p>2.2. Философские проблемы познания. Познаваемость мира.</p> <p>2.3. Общество как объект философского анализа. Человек и общество</p> <p>2.4. Проблемы и перспективы современной цивилизации</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль проводится в виде беседы с преподавателем и теста, состоящего из 15 вопросов; промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста, состоящего из 20 вопросов.</p>

## Б1. Б04 Безопасность жизнедеятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование необходимых знаний безопасного воздействия человека со средой обитания, изучение вопросов защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций и формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> -приемы оказания первой медицинской помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные техносферные опасности, их свойства и характеристики;</li> <li>- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них;</li> <li>- принципы государственной политики в области безопасности на производстве правила эксплуатации различных видов технологического оборудования;</li> <li>- основы электробезопасности и защита от излучений;</li> <li>- обеспечение безопасной эксплуатации систем, работающих под давлением;</li> <li>- санитарно-бытовое обеспечение работников организаций;</li> <li>- систему противопожарной защиты основные способы защиты производственного персонала и населения, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;</li> <li>- методы защиты от опасностей:</li> <li>- основные методы и способы проведения аварийно-спасательных работ.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> использовать приемы первой помощи, проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить пожарную безопасность;</li> <li>- безопасное проведение погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- обеспечить санитарно-бытовые условия работников организации.</li> </ul>

	<p>: использовать методы защиты производственного персонала и население, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>- анализировать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>способностью использовать приемы первой медицинской помощи и методами по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</p> <p>способностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</p> <p>- основами электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях производственного персонала и население, производственные объекты;</p> <p>- методами организации эвакуации людей, имущества из зоны стихийных бедствий;</p> <p>- методами и способами проведения аварий-спасательных</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>2. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности профессиональной деятельности.</p> <p>3. Пожарная безопасность</p> <p>4. Защита в чрезвычайных ситуациях</p> <p>5. Организационно-правовые основы управления безопасностью жизнедеятельностью.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль проводится в виде выполнения контрольных работ, теста, устного опроса; промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста, состоящего из 15 вопросов, выполнения практического задания.</p>

## Б1. Б05 Экономика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенции у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию экономических знаний для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия, категории и инструменты экономики;</li> <li>- основные способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов;</li> <li>- микроэкономические подходы к анализу поведения потребителей и производителей экономических благ и формирования спроса и предложения;</li> <li>- особенности максимизации прибыли и поведения фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции;</li> <li>- особенности спроса и предложения и условия равновесия на рынках факторов производства; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на макроуровне; институциональную структуру экономики, основные направления экономической политики государства.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основы экономических знаний в различных сферах</li> </ul>

	<p>жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать коэффициент эластичности и использовать его для анализа ценовых тенденций на рынке;</li> <li>- использовать теории потребительского поведения для анализа конкретных экономических ситуаций; рассчитывать различные виды издержек производства;</li> <li>- использовать модель равновесия фирмы для анализа ее рыночного поведения в условиях совершенной и несовершенной конкуренции; использовать теорию рынка капитала, рынка земли и рынка труда для анализа ситуации на этих рынках;</li> <li>- прогнозировать на основе стандартных теоретических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на макроуровне.</li> <li>- планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов;</li> <li>- анализировать и оценивать рынок и рисков;</li> <li>- проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;</li> <li>- обосновать необходимость и возможность применения стратегического планирования на современном этапе развития предприятия;</li> <li>- собирать, обрабатывать и анализировать статистическую информацию, необходимую для планирования;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками решения микро- и макроэкономических задач, построения графиков;</li> <li>- методами и приемами графического анализа модели рыночного равновесия, потребительского поведения;</li> <li>- методами графического анализа издержек производства, максимизации прибыли; методами и приемами анализа рыночных ситуаций с помощью моделей несовершенной конкуренции;</li> <li>- методами и приемами анализа рынков труда, капитала и земли; современными методиками расчета и анализа макроэкономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на макроуровне;</li> <li>- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.</li> <li>- методикой планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов;</li> <li>- основные понятия анализа и оценки рынка и рисков;</li> <li>- сущность планирования и его роль в управлении на уровне предприятия;</li> <li>- систему плановых органов и плановых документов, существующих в настоящее время на уровне предприятия питания;</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Введение в экономику. Микроэкономика</p> <p>1.1. Предмет, метод и основные понятия экономики</p> <p>1.2. Рыночный механизм: спрос, предложение, цена, рыночное равновесие, эластичность</p> <p>1.3. Теория поведения потребителя</p> <p>1.4. Теория фирмы: выбор факторов производства и формирование издержек производства, максимизация прибыли.</p> <p>1.5. Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции.</p> <p>Раздел 2. Макроэкономика</p> <p>2.1. Основные макроэкономические показатели и категории</p> <p>2.2. Макроэкономическая нестабильность. Циклы, инфляция, безработица. Экономический рост.</p>

	2.3. Денежная, финансовая система. Бюджетно-налоговая политика государства.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль проводится в виде выполнения контрольных работ; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 15 вопросов, выполнения практического задания.

## Б1.Б06 Физическая культура и спорт

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;</li> </ul>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля. - теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития. - использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования. - способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теоретический</p> <p>1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>1.2. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания.</p> <p>1.3. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p>1.4. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе.</p> <p>1.5. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий.</p>

	<p>1.6. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.</p> <p>1.7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов.</p> <p>1.8. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p>1.9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или системы физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений.</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1 Общая физическая подготовка. Бег на короткие и средние дистанции. Техническая и специальная физическая подготовка.</p> <p>Раздел 3. Методико-практический</p> <p>3.1. Средства и методы мышечной релаксации в спорте. Основы методики самомассажа. Оценка двигательной активности и суточных энерготрат.</p> <p>3.2. Методы оценки уровня здоровья. Методы регулирования психо-эмоционального состояния.</p> <p>3.3. Методика проведения учебно-тренировочного занятия. Методы оценки коррекции осанки и телосложения. Методы самоконтроля состояния здоровья, физического развития и функциональной подготовленности.</p> <p>3.4. Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда. Методики самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тестирование состоящего из 15 вопросов, практические задания, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 30 вопросов, выполнения практического задания.

## Б1. Б07 Правоведение

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общекультурной и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию в практической деятельности методик и приемов, полученных в результате обучения, для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, содержание и основные принципы основ правового положения государства и личности в нем; особенности отраслей российского права; мировоззренческие и методологические основы юридического мышления в правовых отношениях; понятие, основные признаки и систему основ конституционного строя государства;</p> <p>основы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг АПК; основные положения правоотношений в области продаж продукции производства и услуг АПК.</p> <p><b>Умеет:</b> использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; правильно разрешать основные практические ситуаций, складывающихся в сфере регулирования правоотношений; грамотно применять основные юридические категории; актуализировать проблемы применения правовых норм и предлагать варианты их решения с учетом специфики государственной политики РФ.</p>

	<p>использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг АПК; оперировать юридическими понятиями и категориями АПК; анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения; анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы; -принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; -правильно составлять и оформлять юридические документы.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; навыками критического осмысления практики применения норм права и соотнесения полученных знаний с потребностями современной юридической действительности, специальной юридической терминологией и лексикой специальности; навыками самостоятельного понимания и толкования норм законодательства. нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг АПК; юридической терминологией в области продаж продукции производства и услуг АПК.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Государство и право. Их роль в жизни общества.</p> <p>Тема 1. Понятие, признаки, функции и форма государства</p> <p>Тема 2. Понятие, признаки и функции права</p> <p>Тема 3. Понятие и виды источников права</p> <p>Тема 4. Понятие, структура и виды правоотношений</p> <p>Тема 5. Правонарушение и юридическая ответственность</p> <p>Тема 6. Теория государственного устройства</p> <p>Раздел 2. Основные отрасли российского права</p> <p>Тема 1. Основы трудового права</p> <p>Тема 2. Основы административного права</p> <p>Тема 3. Основы конституционного права</p> <p>Тема 4. Основы гражданского права</p> <p>Тема 5. Основы уголовного права</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль проводится в виде выполнения контрольных работ устного опроса, теста; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 30 вопросов, выполнения практического задания.</p>

## Б1. Б08 Информатика и математика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>дать студентам основные понятия в области информатики, информационных технологий, математики, используемые для описания и моделирования различных по своей природе математических задач; привить студентам навыки использования информационных, компьютерных и сетевых технологий, математических методов в практической деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:</b> способы поиска, хранения, обработки и анализа информации; основные математические понятия, принципы математического моделирования в сфере АПК.; современные информационные технологии в сфере АПК; способы поиска, хранения, обработки и анализа информации.</p> <p><b>Уметь:</b> применять информационные, компьютерные и сетевые технологии; применять методы математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования для решения задач в сфере АПК.; управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в сфере АПК, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками применения информационных, компьютерных и сетевых технологий; навыками применения современного</p>

	математического инструментария для решения задач в сфере АПК; методикой построения, анализа и применения математических моделей; навыками применения информационных, компьютерных и сетевых технологий; навыками применения современного математического инструментария для решения задач в сфере АПК; методикой построения, анализа и применения математических моделей.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Информатика</p> <p>1.1. Информация в материальном мире</p> <p>1.2. Файлы и файловая структура</p> <p>1.3. История развития средств вычислительной техники</p> <p>1.4. Методы классификации компьютеров</p> <p>1.5. Состав вычислительной системы</p> <p>1.6. Классификация прикладных программных средств</p> <p>1.7. Компьютерные сети</p> <p>1.8. Интернет. Основные понятия</p> <p>1.9. Информационная безопасность в Интернете</p> <p>Раздел 2. Математика (Теория вероятностей и математическая статистика)</p> <p>2.1. Случайные события</p> <p>2.2. Случайные величины</p> <p>2.3. Закон больших чисел</p> <p>2.4. Основные выборочные характеристики</p> <p>2.5. Точечные и интервальные оценки</p> <p>2.6. Проверка статистических гипотез</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль проводится в виде беседы с преподавателем и теста, состоящего из 15 вопросов; промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста, состоящего из 20 вопросов.

## Б1.Б09 Планирование и прогнозирование экономики

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общекультурные и профессиональные компетенции у будущих выпускников, получение теоретических знаний и практических навыков в области методологии и организации научных прогнозов, планов экономического и социального развития различных сфер народного хозяйства страны, приобретение студентами навыков использования современных методов прогнозирования при расчете и оценке макроэкономических показателей
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; содержание, формы и методы планирования деятельности предприятия и обоснования управленческих решений. экономические основы поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы прогноза конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа спроса на продукцию;</li> <li>- основные принципы, функции и форма прогнозирования и планирования;</li> <li>- методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; планировать и прогнозировать деятельность предприятия в условиях нестабильной внешней среды.</li> </ul>

	<p>-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;</p> <p>- координировать интересы производителя, финансиста, оптовика и предприятия розничной торговли при составлении прогнозов и планов развития предприятия;</p> <p>- участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p> <p><b>Владеет:</b> - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по планированию на предприятии и практике ее развития, способностью 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;</p> <p>- методологией изучения возможностей эффективного функционирования предприятия в условиях современной экономики и прогнозирование их развития;</p> <p>способностью участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теория, методология и организация экономического планирования и прогнозирования экономических и социальных процессов в Российской Федерации</p> <p>Тема 1. Основы экономического прогнозирования и планирования</p> <p>Тема 2. Методы экономического прогнозирования</p> <p>Тема 3. Методы экономического планирования</p> <p>Раздел 2. Прогнозирование и стратегическое планирование базовых процессов и показателей</p> <p>Тема 4. Прогнозирование уровня инфляции</p> <p>Тема 5. Регулирование инвестиционной деятельности и эффективность планирования</p> <p>Тема 6. Прогнозирование дохода населения и пути снижения бедности</p> <p>Раздел 3. Прогнозирование и планирование показателей в отдельных сферах экономики</p> <p>Тема 7. Особенности прогнозирования и планирования отраслей АПК. Прогнозирование конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спрос на продукцию производства. Прогнозирование конъюнктуры рынка продовольственного сырья и спрос на продукцию производства</p> <p>Тема 8. Прогнозирование и планирование социально-демографического развития и эффективного использования трудовых ресурсов</p> <p>Тема 9. Зарубежное планирование и прогнозирование</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль проводится в виде выполнения контрольных работ; промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста, состоящего из 15 вопросов, выполнения практического задания.</p>

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций, теоретических и практических знаний, умений и навыков использования современных информационных, сетевых компьютерных технологий, баз данных для поиска, хранения, систематизации, обработки, анализа и учета информации, решения стандартных задач профессиональной деятельности в АПК.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, её представление в требуемом формате, с использованием специализированных информационных, компьютерных и сетевых технологий для решения профессиональных задач в АПК;</li> <li>- специализированные программные средства, пакеты прикладных программ реализации современных информационных, компьютерных и сетевых технологий в АПК;</li> <li>- методы использования современных информационных технологиями для решения профессиональных задач в АПК;</li> <li>- значение и виды современных информационных систем, баз данных и их место в профессиональной деятельности в АПК;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять информационные, компьютерные и сетевые технологии при поиске, хранении, обработке и анализе информации из различных источников и баз данных, её представление в требуемом формате для решения профессиональных задач в АПК;</li> <li>- использовать специализированные программные средства, пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач в АПК;</li> <li>- использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК;</li> <li>- использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками использования информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки и анализа информации в профессиональной деятельности в АПК;</li> <li>--навыками использования специализированных программных средств, пакетов прикладных программ для решения профессиональных задач в АПК;</li> <li>- навыками использования современных информационных, сетевых компьютерных технологий для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК;</li> <li>-навыками использования современных информационных, технологий для создания базы данных организации АПК.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Информационные технологии обработки данных.</p> <p>Тема 1. Введение в дисциплину. Современные информационные технологии и их место в профессиональной деятельности в АПК.</p> <p>Тема 2. Программные средства реализации информационных технологий</p> <p>Раздел 2. Информационные системы и информационные технологии компьютерных сетей.</p> <p>Тема 1. Информационные системы. Базы данных в АПК. Создание и использование базы данных производственного назначения.</p> <p>Тема 2. Информационные технологии компьютерных сетей.</p> <p>Представление информационных ресурсов организации АПК в сети интернет</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И	Текущий контроль состоит из выполнения реферата, контрольной работы и индивидуального задания; промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста, состоящего из 18 вопросов

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
-----------------------------	--

## Б1.Б11 Русский язык и культура речи

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	подготовка студентов к эффективному использованию знаний по «Русскому языку и культуре речи» для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности; формировать готовность студентов продуктивно взаимодействовать со всеми субъектами профессиональной деятельности, свободно использовать все средства родного языка; развивать представления будущего бакалавра о процессе коммуникации, углублять понимание роли языка в человеческой культуре.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> сущность процесса коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ; лингвистическую, психологическую, этическую и социальную составляющие процесса общения; стили речи и средства выражения человеческой мысли; взаимосвязь культуры речи и языка с другими областями культуры (наукой, искусством, религией, философией), функции языка, роль общения в жизни общества и каждого человека; сущность основных лингвистических терминов, значение понятий, которые они выражают, в повседневном общении: как неофициальном, так и деловом, как письменном, так и устном; основные этапы развития языковой нормы и ее вариантов, её специфику в различных коммуникативных ситуациях и речевых формах; законы и тенденции языка, регулирующие выбор тех или иных языковых средств в той или иной коммуникативной ситуации; вклад русских писателей в становление и развитие языковой нормы, а также в возникновение и закрепление многообразных форм передачи мысли; особенности употребления слов и грамматических языковых форм, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности. основные принципы работы в полиэтническом, поликонфессиональном и поликультурном коллективе; социально-психологические особенности работы в подобном коллективе; структуру подобного коллектива; особенности вербального общения с представителями разных культур</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять процесс коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ; осуществлять грамотное и продуктивное общение с учетом лингвистической, психологической и социальной составляющих процесса общения; использовать все стили речи и языковые средства для выражения своей мысли; строить высказывание в соответствии со знанием языковой нормы современного русского языка и ее вариантов и с пониманием специфики языковой нормы в различных коммуникативных ситуациях и речевых формах; грамотно и точно употреблять слова и грамматических языковых форм, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности; самостоятельно анализировать и оценивать информацию, содержащуюся в чужих высказываниях; понимать и интерпретировать чужие высказывания и тексты; участвовать в дискуссии, аргументированной защищая свою позицию; выступать с докладами; грамотно оформлять работы реферативного характера. осуществлять работу в коллективе с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями; выстраивать профессиональные отношения с коллегами в условиях социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях; выделять, формулировать и логично</p>

	<p>аргументировать собственную позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики; применять полученные теоретические знания на практике.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; ; навыками письменного и устного аргументированного изложения собственной точки зрения; навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики; набором наиболее распространенной и значимой для повседневного общения лингвистической терминологии и навыками её точного и эффективного использования в устной и письменной речи; навыками рассуждений и определения собственной позиции по решению наиболее распространенных задач коммуникации. Навыками работы в коллективе с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями; навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с субъектами профессиональной деятельности в условиях поликультурной среды (с коллегами, партнерами и клиентами); навыками кооперации и организации сотрудничества представителей разных культур для выполнения стратегических и тактических целей и задач.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Ортология</p> <p>Тема 1. Язык и речь.</p> <p>Тема 2. Орфоэпия.</p> <p>Тема 3. Морфологические нормы русского языка.</p> <p>Тема 4. Стилистика и нормы синтаксиса.</p> <p>Раздел 2. Риторика и стилистика.</p> <p>Тема 1. Функциональные стили русского языка.</p> <p>Тема.2. Коммуникативный компонент культуры речи</p> <p>Тема 3. Ораторская речь</p> <p>Тема 4. Этический компонент культуры речи</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса и тестов; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 30 вопросов и выполнения коммуникативного задания.</p>

#### Б1.Б12 Психология и педагогика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию способностей к коммуникации в межличностном и межкультурном взаимодействии, к работе в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, к самоорганизации и самообразованию для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <p>- способы и правила коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; основные категории психологии-способы и правила работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; основные категории педагогики способы самоорганизации и самообразования; основные психолого-педагогические принципы обучения и развития в профессиональной и повседневной деятельности</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>- осуществлять коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять понятийно-категориальный аппарат психологической науки в профессиональной и повседневной деятельности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</li> <li>- применять понятийно-категориальный аппарат педагогической науки в профессиональной и повседневной деятельности осуществлять действия по самоорганизации и самообразованию;</li> <li>– учитывать основные психолого-педагогические принципы обучения и развития в профессиональной и повседневной деятельности</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>- понятийно-категориальным аппаратом психологии</li> <li>- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</li> <li>- понятийно-категориальным аппаратом педагогики</li> <li>– способностью к самоорганизации и самообразованию;</li> <li>– основными психолого-педагогическими принципами обучения и развития в профессиональной и повседневной деятельности</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Психология</p> <p>1.1. Психология в системе научного знания. Психика и сознание как предмет системного исследования</p> <p>1.2. Познавательные психические процессы</p> <p>1.3. Эмоционально-волевые психические процессы</p> <p>1.4. Психические свойства личности</p> <p>1.5. Общение и деятельность</p> <p>Раздел 2. Педагогика</p> <p>2.1. Педагогика в системе научного знания</p> <p>Тема 2. Дидактика как раздел педагогики. Средства и методы педагогического воздействия на личность</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса и тестов; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 20 вопросов.

## Б1Б13 Менеджмент

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общекультурных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков о технологиях менеджмента в АПК, способах нахождения организационно-управленческих решений, социальном взаимодействии и работе в коллективе для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы управленческого воздействия, стили руководства работой коллектива и составляющие социально-экономического механизма управления;</li> <li>- исторический аспект, концепции научных школ и подходов в развитии менеджмента;</li> <li>- основополагающие закономерности, принципы, цели и функции менеджмента;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности теорий мотивации, лидерства, власти и основные компоненты процесса мотивации;</li> <li>- приоритеты профессиональной деятельности для решения стратегических и оперативных управленческих задач в АПК;</li> <li>- основные теории мотивации, руководства, власти;</li> <li>- методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</li> <li>- содержание основных закономерностей, принципов, функций и методов управления персоналом;</li> <li>- современные технологии и методы разработки и принятия управленческих решений</li> <li>- состав функций менеджмента и специфику их распределения по уровням управления;</li> <li>- организационно-управленческие и аксиологические основы управления персоналом;</li> <li>- сущность и показатели эффективности менеджмента;</li> <li>- способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</li> <li>- состав и содержание должностных инструкций;</li> <li>- методы планирования рабочего времени руководителей и специалистов в АПК;</li> <li>- методику проведения аттестации работников и основные критерии оценки профессионального уровня персонала;</li> <li>- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;</li> <li>- порядок проведения аттестации;</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания для организации работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;</li> <li>- формулировать цели в рамках решения проблем и проблемных ситуаций в АПК, принимать участие в выработке командной стратегии;</li> <li>- распознавать общие и отличительные признаки основных теорий мотивации, методов управления работой коллектива и стилей руководства;</li> <li>- применять инструменты и технологии регулирующего воздействия, включая в их состав современные методы активизации деятельности при реализации управленческого решения в АПК;</li> <li>- анализировать основные методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</li> <li>- разрабатывать современные технологии и методы принятия управленческих решений;</li> <li>- организовывать работу исполнителей, проводить аттестацию и оценку персонала;</li> <li>- критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;</li> <li>- планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</li> <li>- планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;</li> <li>- проводить аттестацию работников и принимать решения по ее</li> </ul>
--	---

	<p>результатам, разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала; анализировать основные методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;</li> <li>- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели развития организации АПК и выбору путей ее достижения;</li> <li>- способами определения стилей руководства;</li> <li>- навыками выбора методов управления с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий в АПК;</li> <li>- основными методами мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</li> <li>- принципами, функциями и методами управления персоналом;</li> <li>- современными технологиями и методами разработки и принятия управленческих решений;</li> <li>- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</li> <li>- навыками поиска, анализа и использования управленческой информации.</li> <li>- основными способами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</li> <li>- методикой анализа рабочего времени и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.</li> <li>- методикой проведения аттестации работников и принятия решений по ее результатам, разработкой основных критериев оценки профессионального уровня персонала;</li> <li>- навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;</li> <li>- методами разработки и принятия управленческих решений по результатам аттестации.</li> <li>- методикой проведения аттестации работников и принятия решений по ее результатам, разработкой основных критериев оценки профессионального уровня персонала;</li> <li>- навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;</li> <li>- методами разработки и принятия управленческих решений по результатам аттестации.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы менеджмента</p> <p>1.1. Общая характеристика современного менеджмента</p> <p>1.2. Эволюция теории и практики менеджмента в России и за рубежом</p> <p>1.3. Цели и функции менеджмента</p> <p>1.4. Организация управления предприятиями общественного питания</p> <p>Раздел 2. Система управления персоналом и методы работы в команде</p> <p>2.1. Мотивация деятельности в менеджменте и работе в команде</p> <p>2.2. Хозяйственный механизм и методы управления</p> <p>2.3. Структура управления предприятием, организацией</p>

	2.4. Организация процесса управления и системы управления персоналом 2.5. Технология разработки управленческих решений, власть и стили руководства
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса выполнения реферата и тестов; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 30 вопросов

#### Б1.Б14 Химия

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию химии для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Всестороннее изучение основных физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах в процессе кулинарной обработки даст возможность будущим технологам общественного питания выбрать наиболее рациональные режимы и способы обработки сырья с целью получения кулинарной продукции высокого качества.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:</b> технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- новейшие научные и практические достижения в области химии;</li> <li>- свойства важнейших классов неорганических и органических соединений во взаимосвязи с их строением;</li> <li>- методы выделения, очистки, идентификации химических соединений.</li> </ul> <p>технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подбор инновационных методов научных исследований и применять их при химических анализах продуктов питания;</li> <li>- статистически обработать полученные результаты экспериментальных данных, проанализировать и сделать выводы. использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> </ul> <p><b>Владеть:</b> способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; логикой химического мышления; методиками определения химического состава, анализа продуктов питания, обработкой полученного материала; навыками работы на приборах: спектрофотометре, фотоэлектроколориметре, рефрактометре и др., 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.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Общая химия</p> <p>1.1. Введение в дисциплину. Стехиометрия. Классы неорганических веществ.</p> <p>1.2. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.</p> <p>1.3. Растворы.</p>

	1.4. Строение атома. 1.5. Химическая связь. 1.6. Периодический закон Д.И. Менделеева. 1.7. Окислительно-восстановительные реакции. 1.8. Комплексные соединения. 1.9. Химия неметаллов 1.10. Химия металлов. Раздел 2. Аналитическая химия 2.1. Теоретические основы аналитической химии 2.2. Химическое равновесие в гомогенных системах. 2.3. Химическое равновесие в гетерогенных системах. 2.4. Качественный анализ. 2.5. Гравиметрический анализ. 2.6. Титриметрический анализ. Кислотно-основное титрование. 2.7. Титриметрический анализ. Комплексонометрическое титрование. 2.8. Титриметрический анализ. Окислительно-восстановительное титрование.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из контрольной работы, групповых обсуждений и тестов; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 20 вопросов.

#### Б1.Б15 Нормативно правовые основы в сфере общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общекультурной и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию в практической деятельности методики и приемов, полученных в результате обучения, для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, нормативно-правовые основы в сфере общественного питания; особенности отраслей российского права; основы нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг в АПК; основные положения правоотношений в области продаж продукции производства и услуг в АПК.</p> <p><b>Умеет:</b> использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; правильно разрешать основные практические ситуации, складывающиеся в сфере регулирования правоотношений; грамотно применять основные юридические категории в сфере общественного питания; использовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг в АПК; оперировать юридическими понятиями и категориями сферы общественного питания; анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения в сфере общественного питания; анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы;</p> <p><b>Владеет:</b> способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; навыками критического осмысления практики применения норм права и соотнесения полученных знаний с потребностями современной юридической действительности, специальной юридической терминологией и лексикой в сфере общественного питания; навыками самостоятельного понимания и толкования норм законодательства. нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг в АПК;</p>

	юридической терминологией в области продаж продукции производства и услуг в АПК.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Правовые основы в сфере общественного питания.</p> <p>Тема 1. Понятие и виды источников правового регулирования в сфере общественного питания</p> <p>Тема 2. Понятие, структура и виды правоотношений в сфере общественного питания</p> <p>Тема 3. Правонарушение и юридическая ответственность в сфере общественного питания</p> <p>Раздел 2. Основные отрасли российского права в сфере общественного питания</p> <p>Тема 1. Основы трудового права в сфере общественного питания</p> <p>Тема 2. Основы гражданского права в сфере общественного питания</p> <p>Тема 3. Государственные стандарты в сфере общественного питания</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из контрольной работы, устного опроса и теста; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 15 вопросов.

## Б1.Б16 Культурология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование компетенций студентов, позволяющих иметь представления об общечеловеческих проблемах и ценностях, месте и роли России в мировой культуре;</p> <p>развитие способностей к самостоятельному усвоению многовекового наследия мировой и отечественной культуры, обогащению и углублению внутреннего духовного мира;</p> <p>создание условий для формирования: систематических сведений о сущности феномена культуры, ее структуре, типологии и динамике, об основных тенденциях развития мировой и отечественной культуры;</p> <p>формирование интереса к творческой деятельности и потребности в постоянном самообразовании;</p> <p>развитие способности к анализу культурных процессов, происходящих в современном мире.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>- особенности взаимосвязи языка и культуры подходы к работе в коллективе с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;</li> <li>- сущность, структуру и функции культуры во всем многообразии ее видов и форм в контексте как исторических закономерностей ее развития, так и уникальности и этнической самобытности ее исторических типов;</li> <li>- основные этапы и процессы развития мировой и отечественной культуры;</li> <li>- основные глобальные проблемы современного общества; основные термины курса</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>- в устной и письменной формах коммуникации формулировать и аргументировано отстаивать свою позицию по различным проблемам</li> </ul>

	<p>культурологии и истории мировой и отечественной культуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на русском языке решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; участвовать в дискуссии, вести диалог по различным проблемам культурологического, общественного, мировоззренческого характера;</li> <li>- работать в коллективе с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;</li> <li>- проводить сравнительный анализ фактов и явлений общественной жизни на основе исследования культуры, ее отдельных видов и форм;</li> <li>- формировать и аргументировано отстаивать свою позицию по различным проблемам с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;</li> <li>- участвовать в дискуссии, вести диалог по различным проблемам культурологического, общественного, мировоззренческого характера с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками ведения коммуникации в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</li> <li>- способностью к межличностному и межкультурному диалогу</li> <li>- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</li> <li>- способностью к анализу тенденций и процессов в современной социокультурной среде;</li> <li>- способностью анализировать и понимать роль и место локальных культур в мировой культуре.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теория культуры.</p> <p>Тема 1. Культурология и ее проблематика. Культура как предмет анализа.</p> <p>Тема 2. Культурогенез и социодинамика культуры.</p> <p>Тема 3. Структура культуры</p> <p>Тема 4. Типология культуры</p> <p>Раздел 2. История культуры.</p> <p>Тема 1. Античность</p> <p>Тема 2. Средневековье</p> <p>Тема 3. Ренессанс</p> <p>Тема 4. Новое время</p> <p>Тема 5. Культура XX века</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из выполнения устного опроса и тестов; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 15 вопросов и практического задания.</p>

#### Б1.Б17 Введение в технологию продуктов питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> </ul>

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания</li> <li>- правила поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- организовывать производство продукции и обслуживание на предприятиях общественного питания</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</li> <li>- методиками и навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Введение в технологию продуктов питания</p> <p>1.1. Введение. Общая характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Термины и определения</p> <p>Нормативно – техническая документация и контроль качества в общественном питании</p> <p>1.2. Принципы классификации. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработки. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции</p> <p>1.3 Изменения белков и других азотистых веществ, липидов, углеводов</p> <p>1.4 Изменения протекающие в продуктах при кулинарной обработки</p> <p>1.5 Технология супов</p> <p>1.6 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>1.7 Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов</p> <p>1.8 Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из выполнения реферата и ответов на вопросы семинара; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде беседы с преподавателем и выполнения практического задания.</p>

#### Б1.Б18 Социология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование ОК-6 и ОК-2 компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию знаний об обществе и его социальной структуре, личности, социальных явлениях и процессах, подготовке к организации работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия общественной деятельности для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, а также при формировании гражданской позиции.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предмет, категории и методы социологии, социальную структуру общества;</li> <li>– особенности социальных явлений, процессов (дифференциация, интеграция, мобильность);</li> </ul>

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности социальной культуры, социализации личности, особенности работы в коллективе;</li> <li>– виды, причины, закономерности и способы разрешения конфликта в социальной и профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</li> <li>– источники возникновения и развития, типы и структуру массовых социальных движений и организаций;</li> <li>– закономерности формирования общественного мнения в коллективе; основы методики проведения социологического исследования.</li> <li>- понятие и сущность гражданской позиции;</li> <li>- пути и способы формирования гражданской позиции в контексте социологического знания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать социально-значимые проблемы и процессы, оценивать социальную информацию;</li> <li>- организовывать особенности работы в коллективе, бесконфликтные социальные взаимодействия, урегулировать конфликты в коллективе, минимизировать конфликтный потенциал решений в управлении;</li> <li>- выявлять источники социального напряжения, социальных конфликтов;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности результаты социологических исследований;</li> <li>- выявлять основные тенденции развития социальных и культурных явлений и процессов, происходящих в обществе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</li> <li>- анализировать особенности формирования гражданской позиции;</li> <li>- применять знания социологии при формировании гражданской позиции.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками изучения общественного мнения с учетом особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия общественной жизни;</li> <li>- навыками анализа и прогнозирования развития социально-значимых проблем, возникающих в различных сферах общества.</li> <li>- навыками формирования и отстаивания своей гражданской позиции с использования знаний социологии.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Социологическая наука: возникновение и этапы развития</p> <p>1.1. Социология как наука об обществе</p> <p>1.2. Основные этапы становления и развития социологии</p> <p>Раздел 2. Общественная система и ее структурные элементы</p> <p>2.1. Социологическая концепция системности в обществе. Культура в общественной системе</p> <p>2.2. Социальная структура современного общества и проблемы его стратификации. Социальные общности</p> <p>2.3. Социальные институты и социальные организации. Гражданское общество и государство</p> <p>2.4. Статусно-ролевая концепция личности в социологии, процесс ее социализации</p> <p>2.5. Социальный конфликт: сущность, классификация, стадии, условия разрешения</p> <p>2.6. Социальные изменения и движения. Общественное мнение</p> <p>Раздел 3. Методология и методика социологического исследования</p> <p>3.1. Социологическое исследование: понятие, виды, методы и анализ эмпирических данных</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из ответов на вопросы теста и устного опроса, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде беседы с преподавателем и коммуникативного задания.
--	---

### Б1.Б19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, получение и закрепление студентами знаний в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> <li>- рациональные формы организации производства, товароснабжения. документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</li> <li>- оперативно-производственного планирования и регулирования производства.</li> <li>- результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- организацию работы заготовочных и доготовочных цехов;</li> <li>- ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</li> <li>- научную организацию и нормирование труда</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> <li>- ставить цели и формулировать задачи. организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</li> <li>- обеспечивать рациональную организацию труда производственного и обслуживающего персонала.</li> <li>- анализировать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- внедрять прогрессивные приемы и методы труда на производстве</li> <li>- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</li> <li>- организовывать полный технологический процесс на производстве;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> <li>- исследования производственных и трудовых процессов.</li> <li>- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции</li> </ul>

	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой разработки нормативной и технологической документации.</li> <li>- оценкой результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;</li> <li>- применением принципов формирования меню, его актуализацией.</li> <li>- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</li> <li>- адаптацией передового отечественного и зарубежного опыта</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания</p> <p>1.1. Общественное питание в условиях рыночных отношений</p> <p>1.2. Организация малых предприятий общественного питания</p> <p>1.3. Классификация и типизация предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания</p> <p>2.1. Основы организации производства</p> <p>2.2. Организация работы заготовочных цехов</p> <p>2.3. Организация работы доготовочных цехов</p> <p>Раздел 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>3.1. Основы организации обслуживания</p> <p>3.2. Методы и формы обслуживания</p> <p>3.3. Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из выполнения контрольной работы и ответов на вопросы теста; промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста состоящего из 15 вопросов.</p>

#### Б1.Б20 Физиология питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование у студентов представлений о рациональном питании с точки зрения химизма процесса пищеварения, а также метаболизме и взаимосвязи в нем органических веществ.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> правила разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>пути обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p> <p><b>Умеет:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>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</p> <p><b>Владеет:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>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</p>

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы пищеварения и питания</p> <p>1.1. Предмет, методы и задачи дисциплины</p> <p>1.2. Анатомические и биохимические основы пищеварения</p> <p>1.3. Основы питания</p> <p>Раздел 2. Пищевые вещества и пищевая ценность основных продуктов питания</p> <p>2.1. Основные пищевые вещества и их роль в жизнедеятельности организма</p> <p>2.2. Пищевая ценность основных продуктов питания растительного происхождения</p> <p>2.3. Пищевая ценность основных продуктов питания животного происхождения</p> <p>Раздел 3. Болезни питания, пищевые инфекции и отравления</p> <p>3.1. Болезни питания</p> <p>3.2. Пищевые инфекции и отравления</p> <p>3.3. Основы гигиены и санитарии</p> <p>Раздел 4. Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов</p> <p>4.1. Пищевые добавки в производстве продуктов питания</p> <p>4.2. Безопасность пищевых продуктов</p> <p>4.3. Дифференцированное питание различных групп населения.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста, состоящего из 15 вопросов.

#### Б1.Б.21 Технологический контроль качества сырья продукции и услуг

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:-</b> методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения методы и принципы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания</p> <p><b>уметь:</b> проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>

	<b>владеть:</b> методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Раздел 1. Технологический контроль качества сырья, продукции и услуг в организациях общественного питания</b></p> <p>1.1. Предмет, область и методологические основы контроля качества продукции и услуг</p> <p>1.2. Контроль технологических процессов</p> <p>1.3. Контроль за обеспечением качества и безопасности продукции и услуг Сертификация продукции и систем качества</p> <p><b>Раздел 2. Проведение контроля качества технологических процессов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b></p> <p>2.1. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>2.2. Освоение методы исследования применяемые в производственной системе контроля качества</p> <p><b>Раздел 3. Технологический контроль качества холодных блюд</b></p> <p>3.1. Комплексная оценка качества и безопасности холодных блюд</p> <p>3.2. Освоение методы исследования применяемые в производственной системе контроля качества холодных блюд</p> <p><b>Раздел 4. Контроль качества горячих блюд</b></p> <p>4.1. Комплексная оценка качества и безопасности горячих блюд</p> <p>4.2. Освоение методы исследования применяемые в производственной системе контроля качества горячих блюд</p> <p><b>Раздел 5. Контроль качества кулинарных изделий</b></p> <p>5.1 Комплексная оценка качества и безопасности кулинарных изделий</p> <p>5.2 Освоение методы исследования применяемые в производственной системе контроля качества кулинарных изделий</p> <p><b>Раздел 6. Контроль качества напитков</b></p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из выполнения реферата и устного опроса; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде беседы с преподавателем.

## Б1.Б22 Пищевая микробиология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	является подготовка студентов к эффективному использованию знаний и умений по пищевой микробиологии, микробиологическим процессам при производстве и хранении пищевых продуктов, микробиологическому контролю на предприятиях общественного питания для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:</b> основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов; теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе и в процессе выработки пищевых продуктов; критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов; основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания.</p> <p>микробиологию растительного и животного сырья, основных групп пищевых продуктов; микробиологические процессы при производстве продуктов питания; микробиологические</p> <p><b>Уметь:</b> проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим</p>

	<p>показателям; использовать методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях.</p> <p>готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов; использовать технические средства для измерения основных микробиологических параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учётом микробиологических параметров.</p> <p><b>Владеть:</b> методами микробиологического контроля воздуха, воды, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. техникой микроскопирования; техникой приготовления препаратов микроорганизмов; методами стерилизации, культивирования микроорганизмов; способностью использовать микробиологические методы для определения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. технологии производства продуктов питания; основные микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов.</p> <p>Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль.</p> <p>1.1. Морфология и физиология микроорганизмов</p> <p>1.2. Микробиологические основы хранения и переработки пищевых продуктов</p> <p>1.3. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль на предприятиях общественного питания</p> <p>Раздел 2. Микробиология продуктов растительного происхождения</p> <p>2.1. Микробиология зерна и продуктов его переработки</p> <p>2.2. Микробиология свежих плодов и овощей</p> <p>2.3 Микробиология переработанных плодов и овощей</p> <p>Раздел 3. Микробиология продуктов животного происхождения</p> <p>3.1 Микробиология молока и молочных продуктов</p> <p>3.2 Микробиология мяса и мясных продуктов</p> <p>3.3 Микрофлора яиц сельскохозяйственной птицы</p> <p>3.4 Микробиология рыбы и рыбных продуктов</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из теста, выполнения реферата промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста состоящего из 20 вопросов.</p>

#### Б1.Б23 Управление качеством продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности методологию организации системы управления качеством продукции и услуг на предприятиях с практическим применением рекомендаций международных стандартов.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</li> <li>- правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания</li> </ul>

	<p>- методы и принципы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</li> <li>- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</li> <li>- методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</li> <li>- навыками анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Управление качеством продукции и услуг в организациях общественного питания</p> <p>1.1. Предмет, область и методологические основы управления качеством</p> <p>1.2. Управление качеством в технологических процессах</p> <p>1.3. Управление затратами на обеспечение качества. Сертификация продукции и систем качества</p> <p>Раздел 2. Проведение контроля качества технологических процессов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>2.1. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>2.2. Методы исследования применяемые в производственной системе качества</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из выполнения реферата, кейса и контрольного опроса; промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде устного опроса.</p>

#### Б1.Б24 Санитария и гигиена питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических и практических знаний действующих санитарных нормативных и правовых документов, обеспечивающих благополучие на предприятиях общественного питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> методы и принципы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест, основы</p>

	<p>санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам использовать правила 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 ,проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания; разрабатывать методы действенного санитарного контроля; разрабатывать инструкции по технике безопасности.</p> <p><b>Владеет:</b> 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 методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населению.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса</p> <p>1.1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно - эпидемиологическом благополучии населения</p> <p>1.2. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительства гостиниц</p> <p>1.3. Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству предприятий питания</p> <p>Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса</p> <p>2.1. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</p> <p>2.2 Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов</p> <p>2.3. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции</p> <p>2.4. Пищевые отравления и их профилактика</p>

	<p>2.5. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы</p> <p>2.6. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов</p> <p>2.7. Особенности питания и поведения в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста состоящего из 15 вопросов.</p>

#### Б1.Б25 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>является: формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников; подготовка специалиста-технолога продуктов общественного питания по вопросам санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; формирование гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий питания; технологии производства продукции общественного питания; профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, а также воспитание чувства ответственности за обеспечение безопасности производства пищевых продуктов.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><b>Знает:</b> правила технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума и вибрации, освещённости рабочих мест; принципы санитарии и гигиены; санитарный режим на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания; пути и методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала <b>Умеет:</b> проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам применить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума и вибрации, освещённости рабочих мест; принципы санитарии и гигиены; санитарный режим на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Применить методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала <b>Владеет:</b> способностью проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума и вибрации, освещённости рабочих мест; принципы санитарии и гигиены; санитарный режим на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к содержанию</p>

	предприятий общественного питания; технологическими операциями обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Принципы санитарии и гигиены, нормативная база. Санитарный режим на предприятиях общественного питания 1.1. Принципы санитарии и гигиены, нормативная база. 1.2. Санитарный режим на предприятиях общественного питания Раздел 2. Гигиенические требования к организации общественного питания 2.1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов 2.2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания 2.3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания 2.4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания 2.5. Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста состоящего из 15 вопросов.

#### Б1.Б26 Технология продукции общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, 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, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>знать:</b> - основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - различные виды технологического оборудования, принципы его эксплуатации в условиях ресторанной кухни, в соответствии с требованиями техники безопасности - технические процессы производства, правила разработки новых технических процессов при производстве продуктов питания, влияние технических средств и технологий на экологические последствия их применения

	<p>- принципы организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</li> <li>- 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</li> <li>- организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> <li>- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, при приготовлении готовых блюд и полуфабрикатов</li> <li>- навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции общественного питания, способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Обоснование методов и процессов производства продукции общественного питания</p> <p>1.1 Принципы классификации. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработки</p> <p>1.2 Процессы, формирующие качество кулинарной продукции</p> <p>1.3 Изменения белков и других азотистых веществ, углеводов, липидов. Изменения цвета, формирование вкуса и аромата кулинарных изделий</p> <p>1.4 Влияние факторов обработки на формирования свойств кулинарной продукции</p> <p>1.5 Технологические факторы и принципы построения рецептур и процесса производства кулинарной продукции</p> <p>Раздел 2. Технология продукции общественного питания (блюда основного меню)</p> <p>2.1 Технология супов</p> <p>2.2 Технология соусов</p> <p>2.3 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов</p> <p>2.4 Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>2.5 Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов</p>

	<p>2.6 Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика</p> <p>2.7 Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных</p> <p>Раздел 3. Технология продукции общественного питания, сладкие холодные блюда закуска и прохладительные напитки</p> <p>3.1 Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога</p> <p>3.2 Технология холодных блюд и закусок</p> <p>3.3 Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков</p> <p>3.4 Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>3.5 Технология производства охлажденной, замороженной и консервированной продукции</p> <p>Раздел 4. Современная кухня</p> <p>4.1. Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»</p> <p>4.2. Технология Cook&amp;Chill</p> <p>4.3. Текстурированная кухня</p> <p>4.4. Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix</p> <p>4.5. Деструктивная кухня (центрифугирование) Дегидратация. Аромокухня</p> <p>4.6. Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов</p> <p>4.7 Система Foodparing</p> <p>4.8 Возможности использования инновационных технологий при разработке блюд общественного питания</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Текущий контроль состоит устного опроса, выполнения ситуационных задач и практической работы, выполнение и защита курсовой работы, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде беседы с преподавателем по вопросам.</p>

#### Б1.Б27 Технология производства кулинарных изделий

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления кулинарных блюд, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, совершенствовать технологические процессы производства кулинарных блюд</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических</li> </ul>

	<p>процессов производства продукции питания различного назначения использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>- методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теоретические основы технологии</p> <p>1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания</p> <p>1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов</p> <p>1.3 Организация работы в заготовочном и доготовочном цехах</p> <p>Раздел 2. Приготовление кулинарной продукции</p> <p>2.1 Приготовление изделий из теста</p> <p>2.2 Приготовление кулинарной продукции</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит устного опроса, выполнения ситуационных задач, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде беседы с преподавателем по вопросам и решения ситуационной задачи.</p>

#### Б1.Б28 Технология производства полуфабрикатов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления полуфабрикатов, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, совершенствовать технологические процессы производства полуфабрикатов; технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <p>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания</p> <p><b>уметь:</b></p>

	<p>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>- методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд</p> <p>1.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины</p> <p>1.2. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения</p> <p>1.3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом</p> <p>1.4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов</p> <p>1.5 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>1.6 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей</p> <p>1.7 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания, жарки</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит устного опроса, выполнения ситуационных задач, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде беседы с преподавателем по вопросам и решения ситуационной задачи.</p>

#### ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

#### Б1В01 Методы исследования пищевого сырья и готовой продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	изучить современные методы исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции, проводить обработку экспериментальных данных проведенных исследований.
-----------------------------	--

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><b>Знать:</b> методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; теоретические основы исследований; методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; факторы, влияющие на свойства пищевого сырья и готовой продукции; составлять описание проводимых экспериментов</p> <p><b>Уметь:</b> проводить исследования по стандартным методикам и уметь анализировать результаты экспериментов; использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и качество готовой продукции; пользоваться различными источниками научно-технической информации; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p><b>Владеть:</b> Владеть навыками работы с лабораторным оборудованием и результатами экспертиз, навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации; умением применять полученные знания в практической деятельности.</p> <p>современными методами исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции; средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных исследований.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Тема 1. Классификация методов исследования пищевого сырья и готовой продукции</p> <p>Тема 2. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов. Основные понятия и термины</p> <p>Тема 3. Общие принципы анализа и подготовка проб. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов</p> <p>Тема 4. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов</p> <p>Тема 5. Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и готовой продукции.</p> <p>Тема 6. Спектроскопия. Использование спектров для определения химического состава и безопасности сырья и готовой продукции.</p> <p>Тема 7. Анализ и оформление результатов исследования пищевого сырья и готовой продукции.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Текущий контроль состоит устного опроса, выполнении реферата, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста состоящего из 15 вопросов.</p>

## Б1В02 Базы данных и прикладные программы в профессиональной деятельности

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование у обучающихся теоретических и практических знаний, умений и навыков использования информационных технологий, пакетов прикладных программ деловой сферы деятельности, их использования и выбора для управления информацией, в том числе выполнения расчетов в профессиональной деятельности.</p>
---------------------------------	---

<p><b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b></p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности и баз данных;</li> <li>- специализированные программные средства, пакеты прикладных программ реализации современных информационных, компьютерных и сетевых технологий в деловой сфере деятельности</li> </ul> <p>современные методы поиска, сбора, систематизации, обработки и обобщения информации, в том числе в области развития потребительского рынка в АПК с применением информационных, сетевых технологий и баз данных;</p> <p>-методы проектирования баз данных для общественного питания;</p> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные информационные, сетевые компьютерные технологии и базы данных для управления информацией, в том числе для выполнения расчетов в своей предметной области;</li> <li>–использовать специальные надстройки и функции MS Excel для технологических расчетов и организации баз данных в АПК;</li> </ul> <p>применять современные информационные, сетевые технологии и базы данных для поиска, систематизации, обработки и обобщения информации, в том числе в области развития потребительского рынка в АПК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать базы данных и сетевые сервисы для поиска, сбора, систематизации, обработки и обобщения информации;</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками использования современных информационных, сетевых компьютерных технологий и баз данных для управления информацией, в том числе для выполнения расчетов в своей предметной области;</li> <li>– навыками использования специальных надстроек и функций MS Excel для технологических расчетов и организации баз данных в АПК; -</li> <li>навыками использования современных информационных, сетевых технологий и баз данных для сбора, систематизации, обработки и обобщения информации, в том числе в области развития потребительского рынка в АПК;</li> <li>– навыками использования баз данных и сетевых сервисов для поиска, сбора, систематизации, обработки и обобщения информации.</li> </ul>
<p><b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b></p>	<p>Раздел 1. Информационные, технологии обработки данных и управления информацией.</p> <p>Тема 1. Введение в дисциплину. Современные информационные, сетевые технологии и их место в профессиональной деятельности в АПК.</p> <p>Тема 2. Пакеты прикладных программ реализации информационных технологий в АПК</p> <p>Раздел 2. Базы данных и сетевые компьютерные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Тема 1. Информационные системы. Базы данных в области организации общественного питания.</p> <p>Тема 2. Сетевые технологии в организации общественного питания</p>
<p><b>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b></p>	<p>Текущий контроль состоит из реферата, контрольной работы и индивидуального задания, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста состоящего из 15 вопросов.</p>

## Б1В03 Товароведение и продуктовые расчеты в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки товароведческой деятельности внутри ресторанного бизнеса, научиться делать сырьевой расчет (расход сырья на составленное меню, организация закупок с учетом расхода сырья, организация хранения сырья и полуфабрикатов в ресторанах)
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</li> <li>- правила поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</li> <li>- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li> <li>- навыками контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения</p> <p>1.1. Зерномучные товары</p> <p>1.2. Плоды, овощи и продукты их переработки</p> <p>1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед</p> <p>1.4. Вкусовые товары</p> <p>1.5. Пищевые жиры</p> <p>Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения</p> <p>2.1 Молоко и молочные товары</p> <p>2.2 Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла</p> <p>2.2 Мясо и мясные товары</p> <p>Раздел 3. Товароведение в рамках ресторанного бизнеса</p> <p>3.1 Методы товароведения</p> <p>3.2 Ассортимент товаров</p> <p>3.3 Качество товаров</p> <p>3.4 Обеспечение товароведных характеристик товаров</p> <p>3.5 Товарные потери</p> <p>3.6 Продуктовые расчеты в ресторанном бизнесе</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И	Текущий контроль состоит из Устный опрос, выполнение и защита реферата, выполнение и защита курсовой работы, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде устного опроса.

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
-----------------------------	--

### Б.1.В.04 Технология производства функциональных продуктов питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления продуктов функционального питания, для осуществления технологических процессов производства функциональных продуктов питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции функционального питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства функционального питания, совершенствовать технологические процессы производства функциональных продуктов питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; принципы использования технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства функциональных продуктов питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства функциональных продуктов питания</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии; методами применения технических средств при измерении основных параметров технологического процесса производства функциональных продуктов питания, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Медико-биологические аспекты функционального питания</p> <p>1.1 Государственная политика в области здорового питания населения. Функциональные пищевые продукты: определение, динамика развития рынка, история возникновения</p> <p>1.2 Классификация функциональных пищевых продуктов .</p> <p>1.3 Инновационные тенденции в разработке функциональных пищевых продуктов</p> <p>Раздел 2. Технология производства функциональных продуктов питания.</p> <p>2.1 Функциональные продукты. Продукты с</p>

	пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами. 2. 2. Функциональные продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами 2.3. Продукты с улучшенными потребительскими свойствами. 2.4 Продукты со сложным сырьевым составом 2.5 Контроль качества и безопасности функциональных продуктов питания.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнение и защиты реферата, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде устного опроса.

#### Б.1.В.05 Расчет и компоновка технологического оборудования ресторанов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	научить студентов выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; принципы и правила расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии принципами и правилами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Расчет и компоновка технологического оборудования ресторанов 1.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания 1.2 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания

	1.3 Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением 1.4 Объемнопланировочные решения ресторанов 1.5 Технологические расчеты
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения практического и расчетного задания, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде устного опроса.

## Б1.В06 Ресторанный бизнес

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, которые должен освоить обучающийся в части организации ресторанного дела, использования функциональных помещений предприятий общественного питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>как организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,</li> <li>способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</li> <li>понятие управление качеством и стратегия развития предприятия.</li> <li>-готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</li> <li>-способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</li> <li>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,</li> <li>- применить способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</li> <li>управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</li> <li>-проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</li> <li>- управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</li> <li>- применять нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг</li> <li>- управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</li> </ul> <p><b>Владет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,</li> <li>- способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</li> <li>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</li> </ul>

	<p>-как осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>-как проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.</p> <p>понятие управление качеством и стратегия развития предприятия.</p> <p>нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг</p> <p>понятие управление качеством и стратегия развития предприятия</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы ресторанного бизнеса.</p> <p>1. Общая характеристика процесса обслуживания.</p> <p>2. Характеристика торговых помещений и нормы оснащения столовыми, приборами, посудой, бельем.</p> <p>3. Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p> <p>Раздел 2. Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.</p> <p>2.1. Нормативные документы, действующие в сфере ресторанного хозяйства.</p> <p>2.2 Информационное обеспечение процесса обслуживания</p> <p>2.3.Маркетинг в индустрии ресторанных услуг</p> <p>2.4. Классификация предприятий ресторанного типа</p> <p>2.5. Обслуживание потребителей в ресторанах</p> <p>2.6.Психология обслуживания клиента</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения и защиты реферата, теста, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста из 30 вопросов, практического задания.

### Б1В07 Маркетинг и мониторинг прогнозирования потребительских рынков в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, формирование знаний маркетинга и мониторинга прогнозирования потребительских рынков, как концепции и системы управления рестораном в рыночной среде, через изучение основного инструментария маркетинга, развитие умений использования маркетинговых подходов, методов и решений в ресторанном бизнесе.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продаваемой продукции производства и услуги внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- разнообразные решения в области контроля процесса продаж;</li> <li>- систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания;</li> <li>- инструменты комплекса маркетинга в ресторанном бизнесе- маркетинговые мероприятия, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции;</li> <li>- принципы ценообразования у конкурентов;</li> <li>- творческое мышление и анализ работы с клиентской базой;</li> <li>- этапы жизненного цикла товара в ресторанном бизнесе- конъюнктуру рынка продовольственного сырья и реализованный спрос на продукцию производства;</li> <li>- показатели эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок;</li> <li>- способы обеспечения обратной связи с потребителями;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- программы по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;</li> <li>- особенности мониторинга прогнозирования в условиях меняющейся среды;</li> <li>- характеристику потребительского рынка- особенности маркетинговых исследования товарных рынков, пищевого сырья, продукции;</li> <li>- предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;</li> <li>- профессиональные нормы маркетинговых исследований;</li> <li>- основные направления маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;</li> <li>- применять систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания;</li> <li>- использовать маркетинговые инструменты в ресторанном бизнесе- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства;</li> <li>- оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок;</li> <li>- обеспечивать обратную связь с потребителями;</li> <li>- участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;</li> <li>- прогнозировать спрос на услуги на потребительском рынке- прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства;</li> <li>- оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок;</li> <li>- обеспечивать обратную связь с потребителями;</li> <li>- участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования маркетинговые мероприятий,</li> <li>- методикой составления календарно-тематических планов проведения маркетинговых мероприятий, рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций;</li> <li>- принципами ценообразования у конкурентов,</li> <li>- способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;</li> <li>- методикой построения схемы коммуникативного процесса в ресторанном бизнесе</li> <li>- методикой прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа реализованного спроса на продукцию производства;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок;</li> <li>- способностью обеспечивать обратную связь с потребителями;</li> <li>- навыками участия в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;</li> <li>- методологией оценки состояния потребительского рынка-методами проведения маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции;</li> <li>- навыками разработки предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;</li> <li>- способами сбора первичной информации при проведении маркетингового исследования;</li> <li>- методикой для оценки ожиданий и восприятия потребителем ресторана</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Социально-экономические основы маркетинга</p> <p>Тема 1. Общие вопросы маркетинга</p> <p>Тема 2. Особенности маркетинга в ресторанном бизнесе</p> <p>Раздел 2. Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья, продукции</p> <p>Тема 1. Сущность маркетинговых исследований</p> <p>Тема 2. Система маркетинговой информации</p> <p>Тема 3. Методы маркетинговых исследований</p> <p>Раздел 3. Комплекс маркетинга</p> <p>Тема 1. Товар в системе маркетинга</p> <p>Тема 2. Ценообразование в маркетинге</p> <p>Тема 3. Система товародвижения и логистических процессов</p> <p>Тема 4. Система маркетинговых коммуникаций</p> <p>Раздел 4. Мониторинг прогнозирования потребительских рынков в ресторанном бизнесе</p> <p>Тема 1. Общие вопросы прогнозирования</p> <p>Тема 2. Прогнозирование конъюнктуры рынка продовольственного сырья</p> <p>Тема 3. Мониторинг потребительских рынков</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения и защиты реферата, выполнения и защиты курсовой работы, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста из 30 вопросов, практического задания.

## Б1В08 Снабжение предприятий общественного питания и ресторанов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, подготовка студентов к эффективному использованию знаний и практических умений по вопросам своевременного бесперебойного снабжения предприятий общественного питания и ресторанов товарами, сырьем, полуфабрикатами и предметами оснащения.
-----------------------------	--

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:</b> ассортимент продукции и услуги предприятий общественного питания и ресторанов технологический процесс товародвижения</p> <p><b>Уметь:</b> 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 и снабжение предприятий общественного питания и ресторанов, определять потребность в сырье, материально-технических средствах для снабжения предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания, системой товародвижения и логистическими процессами на пред-приятиях общественного питания и ресторанов.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.</p> <p>Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания и ресторанного бизнеса.</p> <p>Тема 3. Организация снабжения предприятий общественного питания и ресторанов.</p> <p>Тема 4. Организация складского и тарного хозяйства.</p> <p>Тема 5. Оперативное планирование производства и снабжение общественного питания и ресторанов.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения и защиты реферата, теста, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста из 25 вопросов.

### Б1В09 Стратегический менеджмент в ресторанном деле

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков о стратегиях управления, способах нахождения организационно-управленческих решений в ресторанном деле, социальном взаимодействии и работе в коллективе для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> методы оценки и планирования внедрения инноваций в производство; методики стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; особенности стратегического менеджмента и стратегических решений; сущность основных типов стратегий;</p> <p>методы оценки качества труда и выполнения должностных обязанностей; критерии оценки профессионального уровня персонала; методы управленческого воздействия, стили руководства работой коллектива и составляющие социально-экономического механизма управления</p>

	<p>методы планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методику стратегического анализа оценки рынка и рисков, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; особенности стратегического менеджмента и стратегических решений; сущность основных типов стратегий;</p> <p><b>Умеет:</b> оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; осуществлять стратегический анализ, разработку стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; формулировать видение компании, миссию и варианты стратегических целей; обосновывать стратегии предприятия, используя терминологию и методологию стратегического менеджмента;</p> <p>разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала; оценивать деятельность персонала; использовать полученные знания для социального взаимодействия между членами команды;</p> <p>планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; проводить стратегический анализ, оценку рынка и риски; осуществлять разработку стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; формулировать видение компании, миссию и варианты стратегических целей; обосновывать стратегии предприятия, используя терминологию и методологию стратегического менеджмента;</p> <p><b>Владеет:</b> методами оценки и планирования внедрения инноваций в производство; методиками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; базовыми навыками проведения SWOT-анализа; первичными навыками построения карт стратегических групп и анализа стратегических позиций игроков исследуемого рынка (отрасли). навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; способами оценки и выявления требуемых умений у членов команды; навыками социального взаимодействия между членами команды способами планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методами стратегического анализа, оценки рынка и рисков; разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; базовыми навыками проведения SWOT-анализа; первичными навыками построения карт стратегических групп и анализа стратегических позиций игроков исследуемого рынка (отрасли).</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Сущность и основные понятия стратегического менеджмента</p> <p>1.1. История возникновения, сущность и виды стратегического управления</p> <p>1.2. Типовые стратегии: классификация и условия применения.</p> <p>Стратегия управления человеческими ресурсами предприятия питания</p> <p>Раздел 2. Стратегический анализ среды и планирование стратегии развития предприятия питания</p> <p>2.1. Методы анализа внешней среды организации</p>

	<p>2.2. Анализ внутренней среды и стратегических ресурсов организации</p> <p>2.3. Стратегический анализ финансового потенциала организации</p> <p>2.4. Методы комплексного анализа внешней и внутренней среды</p> <p>2.5. Модели анализа портфеля стратегий диверсифицированной компании</p> <p>Раздел 3. Формирование стратегических альтернатив и реализация стратегии</p> <p>3.1. Современные модели стратегических управленческих решений. Планирование внедрения инноваций в производство</p> <p>3.2. Управление реализацией стратегии, направленной на обеспечение конкурентоспособности</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения и защиты реферата, теста, выполнения контрольной работы, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового теста из 30 вопросов.

## Б1В10 Управление персоналом в ресторанном деле

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников комплексного понимания базовых знаний в области управления персоналом в ресторанном бизнесе; по формированию и организации функционирования систем управления персоналом, планированию кадровой работы, управлению персоналом и его развитием для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные теории мотивации, лидерства и власти;</li> <li>- понятие, сущность, виды, типы, формы и методы мотивации и стимулирования работников производства;</li> <li>- этапы проведения мотивационных программ;</li> <li>- виды и методы мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах;</li> <li>- этапы оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства- методологию разработки и структуру индивидуальных и коллективных программ обучения и развития персонала;</li> <li>- виды, группы оценочных критериев профессионального уровня персонала;</li> <li>- показатели оценки результативности труда персонала;</li> <li>- этапы и методы оценки критериев профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;</li> <li>- задачи оценки персонала по компетенциям (требуемым умениям);</li> <li>- инструменты, этапы и методы оценки наличия требуемых умений (компетенций) у персонала- основы поддержки лояльности персонала, уровни лояльности;</li> <li>- программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, знать их деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей</li> <li>- основы тайм-менеджмента (цели, планирование, анализ) - основные методы и приемы поиска информации;</li> <li>- основы мотивации и стимулирования работников;</li> <li>- способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания; - методологию разработки и структуру индивидуальных и коллективных программ обучения и развития персонала;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, группы оценочных критериев профессионального уровня персонала;</li> <li>- показатели оценки результативности труда персонала;</li> <li>- этапы и методы оценки критериев профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;</li> <li>- порядок и формы проведения аттестации работников- основные теории лидерства и власти;</li> <li>- личные и деловые, официальные и неофициальные отношения между членами коллектива</li> <li>- современные методы управления персоналом</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать теоретические знания о методах мониторинга</li> <li>- разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию работников производства;</li> <li>- осуществлять мониторинг мотивационных программ, мотивацию и стимулирование работников- разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения и развития персонала и оценивать их эффективность;</li> <li>- осуществлять взаимодействие между членами команды;</li> <li>- диагностировать (изучать) уровни лояльности;</li> <li>- выполнять работы по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;</li> <li>- выполнять работы по планированию и анализу своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания- применять стимулирующие факторы работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;</li> <li>- оценивать эффективность мотивационных и стимулирующих программ- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала;</li> <li>- разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения и развития персонала и оценивать их эффективность;</li> <li>- проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации- формировать профессиональную команду;</li> <li>- организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива</li> <li>- проявлять лидерские качества в коллективе</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти;</li> <li>- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах;</li> <li>- методикой оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства- 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- методами обеспечения и повышения лояльности персонала</li> <li>- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;</li> <li>- способностью планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания- навыками разработки мотивационных и стимулирующих программ;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания</li> <li>- способностью проявлять коммуникативные умения- методикой оценки критериев профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;</li> <li>- знаниями для составления обучающих программ и программ развития;</li> <li>- методами оценки и аттестации работников и способностью принимать решение по результатам аттестации- способностью формировать профессиональную команду</li> <li>- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива</li> <li>- современными методами управления командой и трудовым коллективом</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теория и методология управления персоналом организации</p> <p>1.1 Персонал предприятия как объект управления</p> <p>1.2 Система управления персоналом организации</p> <p>1.3 Организационная структура и проектирование системы управления персоналом</p> <p>1.4 Основные теории мотивации, лидерства и власти</p> <p>1.5 Обеспечение системы управления персоналом</p> <p>1.6 Коммуникация в организации</p> <p>1.7 Конфликты, управление конфликтами</p> <p>1.8 Маркетинг персонала</p> <p>Раздел 2. Технология управления и развития персоналом организации</p> <p>2.1 Организация управления персоналом предприятия</p> <p>2.2 Работа с персоналом</p> <p>2.3 Планирование потребности в трудовых ресурсах.</p> <p>2.4 Управление развитием персонала организации</p> <p>2.5 Перемещения, деловая карьера, работа с кадровым резервом</p> <p>2.6 Планирование и подготовка резерва руководителей</p> <p>2.7 Управление поведением персонала организации</p> <p>2.8 Оценка и планирование работы с персоналом</p> <p>2.9 Стратегическое управление персоналом организации</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения контрольной работы, промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) итоговое тестирование (30 вопросов), выполнение практического задания.

## Б1В11 Экономика предприятий общественного питания и ресторанов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, вооружение студентов знаниями экономических процессов, происходящих на предприятии в современных условиях, привитие им навыков в решении практических задач, возникающих в производственно-хозяйственной деятельности организаций (предприятий) общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Понятие производственных мощностей предприятия;</li> <li>• Эффективность деятельности и работы технологического оборудования;</li> <li>• методы планирования деятельности фирмы и обоснования управленческих решений в области инноваций;</li> <li>• отечественный и зарубежный опыт в области внедрения инноваций.</li> </ul> <p> типовые методики для расчета экономических показателей,</p>

	<p>характеризующие финансово-хозяйственной деятельность хозяйствующих субъектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• методы планирования деятельности фирмы и обоснования управленческих решений;</li> </ul> <p>методы финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные способы принятия решений об инвестировании и финансировании;</li> <li>- показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия, понятие финансовое состояние предприятия.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</li> <li>• вырабатывать управленческие решения, исходя из анализа различных вариантов, в целях повышения эффективности деятельности фирмы и работы технологического оборудования;</li> <li>• формировать систему планов деятельности фирмы;</li> <li>• проводить анализ финансово-производственной деятельности предприятия и использовать полученные результаты в целях обоснования планов и управленческих решений проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>• проводить анализ финансово-производственной деятельности предприятия и использовать полученные результаты в целях обоснования планов и управленческих решений;</li> </ul> <p>оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. - анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций и т.д. и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</li> <li>• методами обоснования управленческих решений и организации их выполнения методами выявления резервов повышения эффективности деятельности фирмы</li> <li>• специальной экономической терминологией и современным аналитическим инструментарием данной дисциплины. способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>• навыками сбора и обработки необходимых данных, необходимых для разработки планов и обоснования финансовых решений;</li> </ul> <p>способностью оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками принятия управленческих решений об инвестировании и</li> </ul>
--	--

	<p>финансировании на основе анализа рыночных и специфических рисков;</p> <p>- методикой оценки финансового риска.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Предприятие – основное звено экономики. Трудовые ресурсы организации общественного питания.</p> <p>Тема 1. Предмет курса. Предпринимательство</p> <p>Тема.2. Национальная экономика и среда функционирования предприятия.</p> <p>Тема 3. Экономическая сущность категорий труда и характеристика трудовых ресурсов.</p> <p>Тема 4. Организация, нормирование и система оплаты труда в организации.</p> <p>Раздел 2. Основные средства производства и оборотные фонды организации</p> <p>Тема 1. Сущность и состав основных фондов, их учет и амортизация.</p> <p>Тема.2. Движение и воспроизводство основных фондов. Уровень обеспеченности и эффективность использования.</p> <p>Тема 3. Сущность оборотных средств и их использование.</p> <p>Тема 4. Земельные ресурсы и их использование.</p> <p>Раздел 3. Инвестиционная и инновационная деятельность предприятия. Планирование и организация производства.</p> <p>Тема 1. Инвестиционная деятельность и ее влияние на развитие предприятия</p> <p>Тема 2. Инновации. Планирование и прогнозирование производственной деятельности.</p> <p>Тема 3. Организация производства</p> <p>Раздел 4. Эффективность производства и конкурентоспособность продукции. Финансово-экономические показатели результатов хозяйственной деятельности фирмы.</p> <p>Тема 1. Издержки производства и рентабельность продукции</p> <p>Тема 2. Финансовые ресурсы предприятия.</p> <p>Тема 3. Эффективность производства и конкурентоспособность</p> <p>Тема 4. Факторы развития предприятия</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Текущий контроль состоит из теста, выполнения практического задания, выполнения контрольной работы, участия в опросе, выполнения курсовой работы, промежуточная аттестация (экзамен) итоговое тестирование (30 вопросов), выполнение практического задания.</p>

## Б1В12 Стандартизация и сертификация в ресторанном деле

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, освоить основные понятия теории управления качеством применительно к качеству ресторанной продукции и подготовить обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управление ресторанным предприятиями</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><b>Знает:</b> требования нормативной документации к качеству производимой продукции и услуг, нормативную документацию используемую на предприятиях общественного питания и в ресторанах для обеспечения документооборота предприятия связанного с технологией производства, реализации качественной продукции и услуг</p> <p><b>Умеет:</b> проводить технологический контроль за соблюдением нормативных требований к качеству производимой продукции и услуг</p>

	<p>составлять нормативную документацию для сертификации производства в ресторанном бизнесе</p> <p><b>Владеет:</b> способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Стандартизация и сертификация в ресторанном деле</p> <p>Тема 1. Национальная система стандартизации</p> <p>Тема 2. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества ресторанной продукции</p> <p>Тема 3. Качество ресторанной продукции: формирование и оценка</p> <p>Тема 4. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности ресторанной продукции</p> <p>Тема 5. Стандартизация на предприятиях ресторанного бизнеса</p> <p>Тема 6. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в ресторане</p> <p>Тема 7. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания</p> <p>Тема 8. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения доклада с презентацией, промежуточная аттестация (экзамен) устный опрос, выполнение практического задания</p>

### Б1В13 Анализ финансово-хозяйственной деятельности в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>–формирование профессиональных компетенции студентов, позволяющих проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</li> <li>–развитие способностей к аналитическому мышлению;</li> <li>-создание условий для формирования: систематических знаний и умений в области проведения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа и оценки финансового состояния предприятия;</li> <li>-формирование интереса к творческой деятельности и потребности в постоянном самообразовании;</li> <li>-развитие способности к анализу.</li> </ul>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> способы проведения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия; систему показателей характеризующих финансово-хозяйственную деятельность предприятия; стандартные методы и методики анализа и оценки финансового состояния предприятия; систему показателей, характеризующих финансовое состояние предприятия.</p> <p>методы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; специфику анализа и диагностики хозяйственной деятельности предприятия ресторанного бизнеса; современные методы экономического анализа и тенденции их развития; направления</p>

	<p>использования результатов экономического анализа и диагностики для принятия эффективных и взвешенных управленческих решений.</p> <p><b>Умеет:</b> применять типовые методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния; рассчитать экономические показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность предприятия; анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия. проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; выявлять и анализировать экономические, социальные, технологические и прочие факторы, определяющие параметры хозяйственной деятельности предприятия ресторанного бизнеса; проводить оценку и диагностику конкретного предприятия ресторанного бизнеса; вырабатывать на основе результатов экономического анализа направления повышения эффективности работы предприятия ресторанного бизнеса; прогнозировать тенденции развития предприятия ресторанного бизнеса; использовать современные методики и средства экономического анализа</p> <p><b>Владеет:</b> способностью на основе типовых методик проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия; рассчитать экономические показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность предприятия; анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия на основе современных методик расчёта и анализа показателей финансового состояния предприятия способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля; современными средствами сбора, обработки и анализа информации, характеризующей состояние и тенденции развития предприятия ресторанного бизнеса, включая информационно-поисковые системы, компьютерные базы данных и т.п.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p> <p>1.1. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p> <p>1.2. Анализ использования основных средств и трудовых ресурсов предприятия</p> <p>1.3 Анализ затрат и финансовых результатов деятельности предприятия</p> <p>1.4. Анализ эффективности деятельности предприятий ресторанного бизнеса</p> <p>Раздел 2. Анализ финансового состояния предприятия</p> <p>2.1. Общая оценка финансового состояния предприятия</p> <p>2.2. Анализ ликвидности, платежеспособности и кредитоспособности</p> <p>2.3. Анализ финансовой устойчивости</p> <p>2. 4. Анализ эффективности использования оборотного капитала</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из теста, промежуточная аттестация (зачет) итоговое тестирование (15 вопросов).</p>

#### Б1В14 Основы научных исследований в профессиональной деятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному</p>
-----------------------------	---

	использованию методов научных исследований и для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> современные методы научных исследований в области технологии продукции и организации общественного питания, основные понятия, классификацию и сущность методов исследования, планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах, документацию и отчетность, применение статистических методов анализа результатов опыта; теоретические основы научного исследования; нормативные документы, стандарты, в т.ч. на оформление отчета о НИР и библиографического описания источников литературы; проблемы в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства; методы исследования пищевых продуктов; теоретические основы научного исследования; нормативные документы, стандарты, в т.ч. на оформление отчета о НИР и библиографического описания источников</p> <p><b>Умеет:</b> применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и проводить статистическую обработку результатов экспериментов; проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ; проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ; делать выводы и формулировать рекомендации для практического использования результатов исследования; рассчитывать экономический эффект научных исследований и разработок; организовывать свой умственный труд; пользоваться различными источниками научно-технической информации; провести патентные исследования; применять методы математического планирования и моделирования для проведения исследовательских работ; уметь пользоваться методами оценки погрешностей современных приборов;</p> <p><b>Владеет:</b> современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов. 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.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы научных исследований в профессиональной деятельности</p> <p>1.1. Современное состояние науки</p> <p>1.2. Методология и порядок выполнения научно-исследовательской работы</p> <p>1.3. Оценка научно-технического уровня и эффективность научных исследований и разработок</p> <p>1.4. Анализ и оформление результатов научно-исследовательских работ</p> <p>Раздел 2. Применение статистических методов анализа в научных исследованиях</p> <p>2.1. Понятие об изменчивости, совокупности и выборке.</p> <p>2.2 Сущность и основы дисперсионного метода.</p> <p>2.3. Значение корреляционного и регрессионного анализов в опытной работе.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО	Текущий контроль состоит из теста, устного опроса. промежуточная аттестация (зачет) итоговое тестирование (15 вопросов).

КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
---	--

## Б1В15 Оборудование предприятий общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	является формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, подготовка студентов к эффективному использованию сформированных знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> <li>- теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса;</li> <li>- методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса;</li> <li>- особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для предприятий общественного питания;</li> <li>направления и перспективы совершенствования оборудования для предприятий общественного питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства;</li> <li>- подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации предприятий общественного питания;</li> <li>- обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного предприятий общественного питания;</li> <li>- анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования предприятий общественного питания</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования;</li> <li>- навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции новых</li> </ul>

	технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Механическое оборудование для товарной обработки продуктов питания.</p> <p>1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах. Электрическое оборудование</p> <p>1.2. Универсальные кухонные машины. Сортировочно-калибровочное оборудование</p> <p>1.3. Моечное оборудование. Очистительное оборудование.</p> <p>1.4. Измельчительное оборудование. Режущее оборудование.</p> <p>1.5. Дозировочно-формовочное оборудование. Прессующее оборудование</p> <p>Раздел 2. Тепловое оборудование для товарной обработки продуктов питания.</p> <p>2.1. Основные сведения о тепловом оборудовании. Источники тепловой энергии и теплоносители. Оценка эффективности теплового оборудования.</p> <p>2.2. Варочное оборудование. Жарочное оборудование</p> <p>2.3. Оборудование для товарной обработки продуктов питания</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения доклада с презентацией, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде устного опроса.

### Б1В16 Производственная безопасность на предприятиях общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование необходимых знаний безопасного воздействия человека со средой обитания, изучение вопросов защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций и формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b> приемы оказания первой медицинской помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные техносферные опасности, их свойства и характеристики;</li> <li>- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них;</li> <li>- принципы государственной политики в области безопасности на производстве; правила эксплуатации различных видов технологического оборудования;</li> <li>- основы электробезопасности и защита от излучений;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение безопасной эксплуатации систем, работающих под давлением;</li> <li>- санитарно-бытовое обеспечение работников организаций;</li> <li>- систему противопожарной защиты.</li> </ul> <p>основные способы защиты производственного персонала и населения, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;</li> <li>- методы защиты от опасностей:</li> <li>- основные методы и способы проведения аварийно-спасательных работ.</li> </ul> <p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; способы измерения параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.</p> <p>способы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>Умеет:</b> использовать приемы первой помощи, проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить пожарную безопасность;</li> <li>- безопасное проведение погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- обеспечить санитарно-бытовые условия работников организации.</li> </ul> <p>использовать методы защиты производственного персонала и население, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;</li> <li>- прогнозировать аварии и катастрофы.</li> </ul> <p>применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производстве, произвести измерения параметров микроклимата, уровня шума и вибрации, запыленности и загазованности, освещенности рабочих мест обеспечить функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализируя деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, обеспечить функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализируя деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, соблюдать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>Владеет:</b> способностью использовать приемы первой медицинской помощи и методами по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации</p>
--	--

	<p>последствий чрезвычайных ситуаций способностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основами электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.</li> </ul> <p>способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях производственного персонала и население, производственные объекты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации эвакуации людей, имущества из зоны стихийных бедствий;</li> <li>- методами и способами проведения аварий-спасательных правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраной труда; способами измерения параметров микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.</li> </ul> <p>способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализируя деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала .</p> <p>способностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>2. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности профессиональной деятельности.</p> <p>3. Пожарная безопасность</p> <p>4. Защита в чрезвычайных ситуациях</p> <p>5. Организационно-правовые основы управления безопасностью жизнедеятельностью.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль проводится в виде выполнения контрольных работ, теста, устного опроса; промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового теста, состоящего из 20 вопросов, выполнения практического задания.</p>

**Б1.В.17.ДВ.01.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.  
Игровые командные виды спорта**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;</li> </ul>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля.</li> <li>- теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего</li> </ul>

	<p>организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития.</li> <li>- использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.</li> <li>- способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на занятиях по настольному теннису. Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Обучение (совершенствование) индивидуальным техническим приемам игры: исходным положениям (стойки), способам держания ракетки, передвижениям, игре в атаке и защите.</p> <p>2.3. Обучение основным тактическим комбинациям в одиночных и парных играх. Система взаимодействия в атаке и защите.</p> <p>2.4. Игровая подготовка, одиночная и парная двухсторонняя игра, соревновательная тренировка.</p> <p>2.5. Общая и специальная физическая подготовка: бег на короткие и средние дистанции, общеразвивающие и силовые упражнения.</p> <p>2.6. Выполнение тестов по общей физической и специальной подготовке.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование

**Б1.В.17.ДВ.01.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.**  
**Аэробная гимнастика**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>-формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>-развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления</p>
-----------------------------	---

	здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> <li>- методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> <li>- реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни.</li> <li>- методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2. 1. Техника безопасности на занятиях аэробной гимнастикой. Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Основные приемы по самоконтролю самочувствия и личной гигиене на занятиях аэробной гимнастикой.</p> <p>2.3. Обучение технике базовых движений. Использование фитнес оборудования (гимнастической палки, скакалки, гантели и др.)</p> <p>2.4. Совершенствование техники: выполнение комплекса аэробной гимнастики под музыкальное сопровождение с фитнес-оборудованием.</p> <p>2.5. Обучение технике базовых шагов на степ-платформе. Выполнение базовых шагов на степ-платформе с гимнастическими гантелями.</p> <p>Выполнение связок и комбинаций базовых шагов под музыкальное сопровождение.</p> <p>2.6. Совершенствование техники базовых шагов, сочетание в связке и комбинации под музыкальное сопровождение. Выполнение комплексов с использованием степ-платформ и с гимнастическими гантелями.</p> <p>2.7. Выполнение комплексов по общей физической подготовке на силу, выносливость, быстроту, гибкость.</p> <p>2.8. Тестирование по общей физической подготовке.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование

КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
---	--

Б1.В.17.ДВ.01.03 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.  
Легкая атлетика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>-формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>-развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> <li>- методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> <li>- реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни.</li> <li>- методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой (бегом). Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Обучение (совершенствование) технике бега на короткие дистанции. Обучение технике бега по прямой, с низкого старта и перехода от стартового разбега к бегу по дистанции.</p> <p>2.3. Обучение (совершенствование) технике бега на средние дистанции. Обучение технике высокого старта. Обучение технике бега по прямой и по повороту равномерной и переменной скоростью.</p>

	<p>2.4. Обучение (совершенствование) технике эстафетного бега. Обучение технике передачи эстафетной палочки в медленной и максимальной скорости.</p> <p>2.5. Общая и специальная физическая подготовка в беге на короткие и средние дистанции. Общеразвивающие и силовые упражнения. ППФП.</p> <p>2.6. Выполнение тестов по общей физической и специальной подготовке.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование

**Б1.В.17.ДВ.01.04 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. о общефизической подготовке для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>-формирование общекультурных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов, к эффективному использованию методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>-развитие способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы, методы и средства физической культуры для всестороннего физического развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> <li>- методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- методику проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроля.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания, методы и средства физической культуры для всестороннего физического и личностного развития, контроля за состоянием своего организма и обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> <li>- реализовывать методы и средства самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для физического саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью творчески использовать разнообразные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, укрепления индивидуального здоровья и обеспечения здорового образа жизни.</li> <li>- методами и средствами самоорганизации и самообразования в сфере физкультурно-спортивной деятельности;</li> <li>- способностью самостоятельно осваивать и использовать методы и средства физической культуры для укрепления здоровья и физического самосовершенствования.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	Раздел 1. Методический

И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на практических занятиях физической культурой. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Основные приемы по самоконтролю самочувствия и личной гигиене на занятиях физическими упражнениями.</p> <p>2.3. Обучение технике общеразвивающих гимнастических упражнений.</p> <p>2.4. Совершенствование техники гимнастических упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом и темпом, в том числе с использованием гимнастических палок, гантелей и т.д.</p> <p>2.5. Корригирующая гимнастика: комплексы упражнений на растяжение, напряжение и расслабление мышц.</p> <p>2.6. Индивидуально подобранные комплексы силовых упражнений с дополнительным отягощением локального и избирательного воздействия на основные мышечные группы.</p> <p>2.7. Выполнение доступных комплексов по общей физической подготовке на силу, выносливость, быстроту, гибкость, координацию.</p> <p>2.8. Тестирование по общей физической подготовке, выполнение доступных контрольных нормативов.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации - тестирование

## Б1ДВ01 01 Технология производства хлебобулочных изделий

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, целостной системы знаний, умений и навыков в технологии хлебопекарного производства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <p>принципы и методы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий, приоритеты в сфере производства хлебобулочной продукции, методы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства хлебобулочной продукции; принципы выбора технических средств и технологий при производстве хлебобулочной продукции с учетом экологических последствий их применения, принципы использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, принципы и методы организации и осуществления технологического процесса производства хлебобулочной продукции.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>анализировать и оценивать предлагаемые мероприятия для совершенствования технологических процессов производства хлебобулочных изделий, анализировать и оценивать необходимость использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, выбирать принципы и методы организации и осуществления технологического процесса производства хлебобулочной продукции, анализировать и оценивать приоритеты в сфере производства хлебобулочной продукции, методы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов</p>

	<p>производства хлебобулочной продукции; выбор технических средств и технологий при производстве хлебобулочной продукции с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства хлебобулочных изделий</p> <p>навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства хлебобулочной продукции</p> <p>навыками установления и определения приоритетов в сфере производства хлебобулочной продукции, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства хлебобулочной продукции; выбора технических средств и технологий при производстве хлебобулочной продукции с учетом экологических последствий их применения.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Сырье и материалы хлебопекарного производства</p> <p>Тема 1.1 Роль хлебобулочных изделий в питании человека</p> <p>Тема 1.2 Технологические схемы производства хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 1.3 Сырье хлебопекарного производства и его свойства</p> <p>Тема 1.4 Хранение и подготовка сырья к использованию в производство</p> <p>Раздел 2. Технологический процесс производства хлеба</p> <p>Тема 2.1 Приготовление пшеничного теста</p> <p>Тема 2.2 Приготовление ржаного теста</p> <p>Тема 2.3 Разделка теста</p> <p>Тема 2.4 Выпечка хлеба</p> <p>Раздел 3. Выход хлеба. Дефекты хлеба</p> <p>Тема 3.1 Хранение хлеба</p> <p>Тема 3.2 Выход хлеба</p> <p>Тема 3.3 Дефекты и болезни хлеба</p> <p>Раздел 4. Ассортимент хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 4.1 Основные виды хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 4.2 Приготовление бараночных изделий</p> <p>Тема 4.3 Приготовление сухарных изделий</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из теста, выполнения реферата с индивидуального задания, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде устного опроса.</p>

#### Б1ДВ01.02 Технология производства кондитерских изделий

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, целостной системы знаний, умений и навыков в технологии кондитерского производства.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <p>принципы и методы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кондитерских изделий</p> <p>принципы использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, принципы и методы организации и осуществления технологического процесса производства кондитерской продукции</p> <p>приоритеты в сфере производства кондитерской продукции, методы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства</p>

	<p>кондитерской продукции; принципы выбора технических средств и технологий при производстве кондитерской продукции с учетом экологических последствий их применения;</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>анализировать и оценивать предлагаемые мероприятия для совершенствования технологических процессов производства кондитерских изделий анализировать и оценивать необходимость использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, выбирать принципы и методы организации и осуществления технологического процесса производства кондитерской продукции анализировать и оценивать приоритеты в сфере производства кондитерской продукции, методы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции; выбор технических средств и технологий при производстве кондитерской продукции с учетом экологических последствий их применения;</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кондитерских изделий навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства кондитерской продукции навыками установления и определения приоритетов в сфере производства кондитерской продукции, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции; выбора технических средств и технологий при производстве кондитерской продукции с учетом экологических последствий их применения.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Производство сахаристых кондитерских изделий</p> <p>Тема 1.1 Производство мармелада, пастильных изделий, фруктовых и сбивных конфет</p> <p>Тема 1.2 Роль студнеобразователей в формировании структуры мармелада, пастильных изделий и конфет</p> <p>Тема 1.3 Особенности производства мармелада и конфет со структурой студня</p> <p>Тема 1.4 Особенности получения пастильных изделий и сбивных конфет со структурой студня и пены</p> <p>Раздел 2. Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов, массы пралине и марципановых масс</p> <p>Тема 2.1 Классификация и ассортимент шоколада, шоколадных полуфабрикатов, какао-порошка</p> <p>Тема 2.2 Классическая технологическая схема производства шоколадных масс и шоколада</p> <p>Тема 2.3 Какао-порошок, виды и назначение какао-порошка</p> <p>Тема 2.4 Производство массы пралине и марципановых масс</p> <p>Раздел 3. Производство карамели, конфет и ириса</p> <p>Тема 3.1 Ассортимент и технологические схемы производства карамели</p> <p>Тема 3.2 Производство конфет</p> <p>Тема 3.3 Производство ириса</p> <p>Раздел 4. Производство мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 4.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Производство печенья.</p> <p>Тема 4.2 Производство вафельных и пряничных изделий</p> <p>Тема 4.3 Производство тортов и пирожных</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из теста, выполнения реферата , промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового тестирования из 30 вопросов и практического задания.
--	--

## Б1ДВ02.01 Оценка и анализ рисков в ресторанном деле

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций и освоение теоретических основ, практических навыков, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски для принятия управленческих решений, в том числе для определения приоритетов в сфере производства продукции питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процесс установления и определения приоритетов 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</li> <li>– сущность классической и неоклассической теорий рисков;</li> <li>– методику оценки и анализа рисков;</li> <li>– методы принятия и условия реализации рискованных решений.</li> </ul> <p>механизм планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов сущность классической и неоклассической теорий рисков: основные этапы процесса управления риском; методы принятия и условия реализации рискованных решений.</p> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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</li> <li>– анализировать факторы прямого и косвенного воздействия, влияющие на уровень предпринимательского риска;</li> <li>– проводить анализ риска методом экспертных оценок; на основе статистического, экономико-математических методов;</li> <li>– определять рискованные усилители эффективности деятельности фирмы.</li> </ul> <p>планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов анализировать факторы прямого и косвенного воздействия, влияющие на уровень предпринимательского риска; проводить анализ риска на основе статистического, экономико- математических методов; проводить анализ риска методом экспертных оценок; - определять рискованные усилители эффективности деятельности фирмы</p> <p><b>владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> </ul>

	<p>средства и технологии с учетом экологических последствий их применения способами интеграции и диверсификации рискованной деятельности с позиций теоретического обоснования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– различными методиками количественной и качественной оценки ситуации риска и принятием рискованных решений;</li> <li>– способами разработки и выбора методов управления риском.</li> </ul> <p>способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов. приемами интеграции и диверсификации рискованной деятельности с позиций теоретического обоснования;</p> <p>различными методиками количественной и качественной оценки ситуации риска и принятием рискованных решений;</p> <p>способами разработки и выбора методов управления риском.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы теории рисков</p> <p>1.1 Понятие риска, его основные элементы и черты</p> <p>1.2. Риск-анализ основных видов экономической деятельности организации.</p> <p>Раздел 2. Оценка и анализ рисков в ресторанном деле</p> <p>2.1. Методы анализа хозяйственного риска.</p> <p>2.2. Оценка и анализ в системе управления риском</p> <p>2.3. Этапы управления риском.</p> <p>2.4. Модели прогнозирования рисков в инвестиционной и финансовой деятельности</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из теста, выполнения реферата, контрольной работы, устного опроса, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового тестирования из 30 вопросов и практического задания.</p>

## Б1ДВ02.02 Предпринимательские риски в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций и освоение теоретических основ, и практических навыков анализировать рыночные и специфические риски для принятия управленческих решений, в том числе для определения приоритетов 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 способами интеграции и диверсификации рискованной деятельности с позиций теоретического обоснования.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знает:</b> -процесс установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущность классической и неоклассической теорий рисков;</li> <li>– методику оценки и анализа рисков;</li> <li>– методы принятия и условия реализации рискованных решений.</li> <li>– механизм планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и</li> </ul>

	<p>материальных ресурсов сущность классической и неоклассической теорий рисков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные этапы процесса управления риском;</li> <li>– методы принятия и условия реализации рискованных решений.</li> </ul> <p><b>умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> <li>– анализировать факторы прямого и косвенного воздействия, влияющие на уровень предпринимательского риска;</li> <li>– проводить анализ риска методом экспертных оценок на основе статистического, экономико-математических методов;</li> <li>– определять рискованные усилители эффективности деятельности фирмы. <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов</li> <li>– анализировать факторы прямого и косвенного воздействия, влияющие на уровень предпринимательского риска;</li> <li>– проводить анализ риска на основе статистического, экономико-математических методов;</li> <li>– проводить анализ риска методом экспертных оценок;</li> <li>– определять рискованные усилители эффективности деятельности фирмы.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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 способами интеграции и диверсификации рискованной деятельности с позиций теоретического обоснования;</li> <li>– различными методиками количественной и качественной оценки ситуации риска и принятием рискованных решений; <ul style="list-style-type: none"> <li>– способами разработки и выбора методов управления риском. способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.</li> <li>– приемами интеграции и диверсификации рискованной деятельности с позиций теоретического обоснования;</li> <li>– различными методиками количественной и качественной оценки ситуации риска и принятием рискованных решений; способами разработки и выбора методов управления риском.</li> </ul> </li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теоретические основы рисков</p> <p>Тема 1. Понятие риска, его основные элементы и черты</p> <p>Тема 2. Риск -анализ сферы производства продукции питания</p> <p>Раздел 2. Методологические подходы к оценке и анализу рисков в ресторанном бизнесе</p> <p>Тема 1. Методы анализа хозяйственного риска в ресторанном бизнесе.</p>

	<p>Тема 2. Оценка рисков ресторанного бизнеса, аудит финансовых и материальных ресурсов</p> <p>Тема 3. Этапы управления предпринимательским риском.</p> <p>Тема 4. Модели прогнозирования рисков в инвестиционной и финансовой деятельности</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из теста, выполнения реферата, контрольной работы, устного опроса, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового тестирования из 30 вопросов и практического задания.

### Б1ДВ03.01 Барное дело

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков в области изучения характеристик баров, организации снабжения, оперативного планирования, технологии приготовления различных видов коктейлей, изучения форм и методов по организации обслуживания потребителей в барах на различных типах предприятий, для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания в барах;</li> <li>- особенности организации общественного питания;</li> <li>- классификацию баров и ресторанов, особенности их деятельности;</li> <li>- структуру предприятий;</li> <li>- основные категории обслуживающего персонала;</li> <li>- особенности работы официанта, бармена;</li> <li>- виды и способы подачи напитков;</li> <li>- рецептуры и способы приготовления напитков и коктейлей;</li> <li>- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльной карты;</li> <li>- методику разработки новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- методику определения приоритетов в сфере производства продукции питания</li> <li>- методику выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</li> <li>- методику использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> <li>- способы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</li> <li>- методику использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> <li>- способы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать обслуживание и оказание услуг с учётом запросов различных категорий потребителей;</li> <li>- применять прогрессивные формы и методы обслуживания;</li> <li>- предоставлять дополнительные услуги потребителям;</li> <li>- изучать спрос на продукцию и услуги общественного питания;</li> <li>- организовывать рабочее место официанта, бармена, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- основными сведениями в области технологии и организации работы с алкогольными и безалкогольными напитками;</li> <li>- приёмами приготовления холодных и горячих напитков;</li> <li>- приёмами оформления и подачи смешанных напитков. способностью 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- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</li> <li>- способностью организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Классификация баров и их характеристика</p> <p>Тема 2. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика</p> <p>Тема 3. Организация работы бара</p> <p>Тема 4. Обслуживание потребителей в барах</p> <p>Тема 5. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей</p> <p>Тема 6. Карты коктейлей, вин, требования к составлению</p> <p>Тема 7. Характеристика основных компонентов коктейлей</p> <p>Тема 8. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача</p> <p>Тема 9. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям</p> <p>Тема 10. Обслуживание банкетов и приемов</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения контрольной работы, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового тестирования из 15 вопросов.</p>

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков в области изучения характеристик безалкогольных и алкогольных напитков.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- технологию приготовления безалкогольных и алкогольных напитков;</li> <li>- основные правила купажирования напитков;</li> <li>- факторы, влияющие на стойкость напитка;</li> <li>- основные компоненты и ингредиенты напитков;</li> <li>- методику разработки новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- методику определения приоритетов в сфере производства продукции питания</li> <li>- методику выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</li> <li>- методику использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> <li>- способы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- использовать систему знаний для соблюдения правил технологии приготовления напитков;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> <li>- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- основными сведениями в области технологии и организации работы с алкогольными и безалкогольными напитками;</li> <li>- приёмами приготовления холодных и горячих напитков;</li> <li>- приёмами оформления и подачи смешанных напитков.</li> </ul> <p>- способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>выбирать технические средства и технологии с учетом</p>

	<p>экологических последствий их применения- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</p> <p>- способностью организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Сырье и полуфабрикаты для производства безалкогольных напитков</p> <p>Тема 2. Натуральное плодово-ягодное сырье для производства напитков</p> <p>Тема 3. Вода как основной компонент безалкогольных напитков</p> <p>Тема 4. Газированная вода и напитки</p> <p>Тема 5. Производство негазированных и сухих напитков</p> <p>Тема 6. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей</p> <p>Тема 7. Карты коктейлей, вин, требования к составлению</p> <p>Тема 8. Характеристика основных компонентов коктейлей</p> <p>Тема 9. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача</p> <p>Тема 10. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения контрольной работы, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового тестирования из 15 вопросов.</p>

#### Б1ДВ04.01 Технология продуктов лечебного и профилактического питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>– приобретение теоретических знаний и практических навыков в области диетического и лечебно-профилактического питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых</li> </ul>

	<p>технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</li> <li>- методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Медико-биологические аспекты лечебного и профилактического питания</p> <p>1.1 Медико-биологические аспекты диетического питания.</p> <p>1.2 Диабетические продукты.</p> <p>1.3 Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания.</p> <p>Раздел 2. Технология продуктов, составление рационов и приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания</p> <p>2.1 Основы технологии продуктов лечебного и профилактического питания.</p> <p>2.2. Технология приготовления блюд для основных диет</p> <p>2.3. Лечебно-профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда.</p> <p>2.4 Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания.</p> <p>2.5 Технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения реферата, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде устного опроса.</p>

#### Б1ДВ04.02 Технология продуктов детского и диетического питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления продуктов детского питания, для осуществления технологических процессов производства продукции детского питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции детского и диетического питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд детского и диетического питания, совершенствовать технологические процессы производства блюд детского и диетического питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для</li> </ul>

	<p>измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения- методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. - навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теоретические основы детского питания.</p> <p>1.1.. Медико-биологические аспекты детского питания</p> <p>1.2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания</p> <p>1.3 Основные виды сырья для производства детского питания.</p> <p>Раздел 2. Технология продуктов детского питания</p> <p>2.1 Технологии производства продуктов детского питания на молочной основе</p> <p>2.2 . Производство консервов для детского питания.</p> <p>2.3 Технологии производства продуктов детского питания на зерновой основе.</p> <p>Раздел 3. Основы диетического питания</p> <p>3.1. Медико-биологические аспекты диетического питания.</p> <p>3.2 Диетические продукты. Технология диетического питания.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения реферата, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде устного опроса.</p>

## Б1ДВ05.01 Технология блюд национальной кухни

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций, для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности научить студентов использовать в практической</p>
--------------------------	---

	<p>деятельности знания и навыки приготовления национальных блюд, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, совершенствовать технологические процессы производства блюд национальной кухни</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</li> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии</li> </ul>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Кухни стран ближнего зарубежья</p> <p>1.1 Кухня народов Украины и Беларуси</p> <p>1.2 Кухня народов Средней Азии и Кавказа</p> <p>1.3 Кухня народов Прибалтики</p> <p>Раздел 2. Кухни стран дальнего зарубежья</p> <p>2.1. Восточная кухня</p> <p>2.2. Кухня народов Европы</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения практической работы, выполнения реферата, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде устного опроса и практической работы.</p>

## Б1ДВ05.02 Технология блюд русской кухни

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления блюд русской кухни, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, совершенствовать технологические процессы производства блюд русской кухни
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- 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</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. История и особенности становления русской кухни</p> <p>1.1. «Родословная» русской кухни</p> <p>1.2. Закуски русского стола.</p> <p>1.3 Русские национальные напитки, сладкие блюда</p> <p>Раздел 2. Блюда русской кухни</p> <p>2.1 Приготовление изделий из теста</p> <p>2.2 Приготовление кулинарной продукции</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения практической работы, выполнения реферата, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде устного опроса и практической работы.

## Б1ДВ 06.01 Финансовый менеджмент в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию управлению финансовой деятельностью предприятия общественного питания для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы и приемы поиска информации;</li> <li>- основы мотивации и стимулирования работников;</li> <li>- способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания.</li> <li>- интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций и т.д.;</li> <li>- основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия, понятие финансовое состояние предприятия.</li> <li>- основные теории лидерства и власти;</li> <li>- личные и деловые, официальные и неофициальные отношения между членами коллектива;</li> <li>- современные методы управления персоналом.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания;</li> <li>- проявлять коммуникативные умения;</li> <li>- оценивать эффективность мотивационных и стимулирующих программ- анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</li> <li>- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- принимать управленческие решения о целесообразности инвестирования и финансирования.</li> <li>- формировать профессиональную команду;</li> <li>- организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива;</li> <li>- проявлять лидерские качества в коллективе.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью формировать профессиональную команду;</li> <li>- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива;</li> <li>- современными методами управления командой и трудовым коллективом. - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- навыками принятия управленческих решений об инвестировании и финансировании на основе анализа рыночных и специфических рисков;</li> <li>- методикой оценки финансового риска. - навыками разработки мотивационных и стимулирующих программ;</li> <li>- методологией осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания;</li> <li>- приёмами коммуникативных умений.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы теории и практики финансового менеджмента</p> <p>Тема 1. Предмет и задачи курса «Финансовый менеджмент в ресторанном бизнесе»</p> <p>Тема 2. Информационное обеспечение финансового менеджмента</p> <p>Тема 3. Базовые понятия финансового менеджмента</p> <p>Раздел 2. Управление активами предприятия</p> <p>Тема 1. Управление внеоборотными активами</p>

	<p>Тема 2. Управления оборотными активами</p> <p>Тема 3. Финансирование текущей деятельности предприятия. Оценка финансового состояния предприятий ресторанного бизнеса.</p> <p>Тема 4. Управление текущими издержками</p> <p>Раздел 3. Финансовая среда предпринимательства и финансовый анализ</p> <p>Тема 1. Денежные потоки и методы их оценки</p> <p>Тема 2. Организация финансового менеджмента в ресторанном бизнесе</p> <p>Тема 3. Основные положения финансового анализа. Мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия.</p> <p>Тема 4. Финансовая среда предпринимательства</p> <p>Раздел 4. Инвестиционная стратегия и дивидендная политика</p> <p>Тема 1. Цена и структура капитала</p> <p>Тема 2. Дивидендная политика предприятия</p> <p>Тема 3. Формирование инвестиционной стратегии предприятия ресторанного бизнеса</p> <p>Тема 4. Финансовое планирование и прогнозирование</p> <p>Тема 5. Управление рисками</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из теста, выполнения контрольной работы, устного опроса, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового тестирования из 30 вопросов и практического задания.

## Б1ДВ 06.02 Антикризисное управление в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников комплексного понимания базовых знаний и практических навыков по антикризисному управлению организации; вопросам государственного и правового регулирования антикризисного управления; изучить подходы, принципы и методы создания эффективных систем управления в условиях кризиса для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы и приемы поиска информации;</li> <li>- основы мотивации и стимулирования работников;</li> <li>- способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания.</li> <li>- интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций и т.д.;</li> <li>- основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия, понятие финансовое состояние предприятия.</li> <li>- основные теории лидерства и власти;</li> <li>- личные и деловые, официальные и неофициальные отношения между членами коллектива;</li> <li>- современные методы управления персоналом.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания;</li> <li>- проявлять коммуникативные умения;</li> <li>- оценивать эффективность мотивационных и стимулирующих программ- анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</li> <li>- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- принимать управленческие решения о целесообразности</li> </ul>

	<p>инвестирования и финансирования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать профессиональную команду;</li> <li>- организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива;</li> <li>- проявлять лидерские качества в коллективе.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> - способностью формировать профессиональную команду;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива;</li> <li>- современными методами управления командой и трудовым коллективом.</li> <li>- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</li> <li>- навыками принятия управленческих решений об инвестировании и финансировании на основе анализа рыночных и специфических рисков;</li> <li>- методикой оценки финансового риска.</li> <li>- навыками разработки мотивационных и стимулирующих программ;</li> <li>- методологией осуществления поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания;</li> <li>- приёмами коммуникативных умений.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Экономические основы антикризисного управления</p> <p>1.1 Сущность антикризисного управления. Кризисы в экономике</p> <p>1.2 Формирование антикризисной стратегии предприятия</p> <p>1.3 Кризисные и антикризисные менеджеры</p> <p>Раздел 2. Экономические и правовые основы банкротства предприятия.</p> <p>Содержание процедур банкротства</p> <p>2.1 Правовые основы банкротства в РФ</p> <p>2.2 Процесс банкротства</p> <p>2.3 Причины и особенности банкротства предприятий в сфере ресторанного бизнеса</p> <p>2.4 Диагностика финансового состояния предприятия</p> <p>Раздел 3. Стратегия антикризисного управления</p> <p>3.1 Совершенствование системы управления предприятием</p> <p>3.2 Финансовый менеджмент</p> <p>3.3 Управление маркетингом</p> <p>3.4 Роль бизнес-плана в антикризисном управлении</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из теста, выполнения контрольной работы, устного опроса, промежуточная аттестация (экзамен) проводится в виде итогового тестирования из 30 вопросов и практического задания.</p>

## Б1ДВ07.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления сложных холодных, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства сложных холодных блюд, совершенствовать технологические процессы</p>
-----------------------------	--

	производства сложных холодных блюд
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения- методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. - навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Технология производства сложных холодных блюд</p> <p>1.1. Канапе.</p> <p>1.2. Легкие холодные закуски.</p> <p>1.3 Сложные холодные закуски.</p> <p>1.4 Сложные холодные блюда из рыбы</p> <p>1.5 Сложные холодные блюда из мяса</p> <p>1.6 Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>1.7 Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов</p> <p>1.8 Способы оформления сложными холодными соусами</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения практической работы, выполнения реферата, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде устного опроса и практической работы.

Б1ДВ07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления сложных горячих, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства сложных горячих блюд, совершенствовать технологические процессы производства сложных горячих блюд</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> <li>- 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</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</li> <li>- методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</li> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии</li> </ul>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Технология производства сложных горячих блюд  1.1. Технология приготовления пюреобразных супов  1.2. Технология приготовления прозрачных супов.  1.3 Организация приготовления сложных горячих соусов..  1.4 Организация приготовления сложных блюд из овощей  1.5 . Организация приготовления сложных блюд из грибов  1.6 . Организация приготовления сложных блюд из рыбы  1.7 Организация приготовления сложных блюд из мяса</p>

	1.8 Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения практической работы, выполнения реферата, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде устного опроса и практической работы.

## БЛОК 2. ПРАКТИКИ

### ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

Б.2.В.01(У) Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обучение основам профессиональной деятельности, приобретение новых и закрепление уже полученных знаний в соответствии с выбранным направлением обучения.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p><b>Знает:</b> правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания, интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций и т.д.;</p> <p>пути и методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала теоретические основы исследований; методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; факторы, влияющие на свойства пищевого сырья и готовой продукции; составлять описание проводимых экспериментов особенности маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;</li> <li>- профессиональные нормы маркетинговых исследований;</li> <li>- основные направления маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе, - интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций и т.д.;</li> <li>- основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия, понятие финансовое состояние предприятия</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мониторинг финансово-хозяйственной</li> </ul>

	<p>деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать управленческие решения о целесообразности инвестирования и финансирования, применить методы обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и качество готовой продукции; пользоваться различными источниками научно-технической информации; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; использовать технические средства для измерения основных параметров свойств сырья и качество готовой продукции; пользоваться различными источниками научно-технической информации; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</li> </ul>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилам внутреннего трудового распорядка</p> <p>2. Ознакомительная часть</p> <p>2.1. Производство продукции общественного питания (Общее ознакомление с предприятием, цехом, с лабораторией и другими структурными подразделениями предприятий общественного питания. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Современные методы научных исследований в области оценки качества продуктов питания и сельскохозяйственного сырья; правила выезда в организации в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с работой служб Роспотребнадзора.)</p> <p>Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки мяса, поступающего в виде туш, полутуш и четвертин. Обратить внимание на последовательность различных операций – оттаивание мороженого мяса (в случае оттаивания в цехе), срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка полученных отрубов, получение крупнокусковых полуфабрикатов (деление мякоти на части, жиловка, зачистка). Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций (например, указать температуру воздуха при оттаивании мяса, продолжительность оттаивания, температуру воды обмывания, условия обсушивания).</p> <p>2.2. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними. (основные типы и виды помещений их назначение, взаимосвязь между собой, в том числе и технологическая, правила расстановки технологического оборудования, его виды и назначение. Обязательный перечень инвентаря, требования к нему, разделочные доски, ножи, тепловое оборудование. Требования к санитарному состоянию различных зон цеха, правила их соблюдения. Правила перемещений между помещениями.</p> <p>3. Технологическая часть</p> <p>Ознакомиться с технологическими процессами обработки различных овощей – сортировкой, калибровкой, мытьем, очисткой, а также с условиями хранения и реализации отработанных овощей. С какой целью производят каждую из этих операций? В данном разделе обучающийся должен ознакомиться нормативной документацией на Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, со сборником рецептов и принципом составления технико-</p>

	технологических карт на блюда как специализированного назначения, так и общего освоиться с методиками расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, получить практические навыки приготовления блюд. 4. Формирование отчетных документов по практике
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из дневника о прохождении практики, индивидуального задания, собеседования промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) проводится в виде устного опроса и отчета по практике.

## Б2.В02.(П) Производственная практика: научно-исследовательская работа

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование профессиональных компетенций, развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской деятельности, связанной с решением сложных профессиональных задач в области производства пищевых продуктов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p><b>Знает:</b> методы использования современных информационных технологиями для решения профессиональных задач в АПК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение и виды современных информационных систем, баз данных и их место в профессиональной деятельности в АПК; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест, основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др. основные теории мотивации, руководства, власти;</li> <li>- методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</li> <li>- содержание основных закономерностей, принципов, функций и методов управления персоналом;</li> <li>- современные технологии и методы разработки и принятия управленческих решений</li> <li>- состав функций менеджмента и специфику их распределения по уровням управления;</li> <li>- организационно-управленческие и аксиологические основы управления персоналом;</li> <li>- сущность и показатели эффективности менеджмента; правила поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства способы планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</li> <li>- состав и содержание должностных инструкций;</li> <li>- методы планирования рабочего времени руководителей и специалистов в АПК; теоретические основы научного исследования;</li> <li>- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на оформление отчета о НИР и библиографического описания источников литературы;</li> </ul>

	<p>- проблемы в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;</p> <p>- методы исследования пищевых продуктов; методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>- способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p> <p>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</p> <p><b>Умеет:</b> использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК;</p> <p>- использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;</p> <p>использовать правила 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 ,проводить санитарно-гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; разрабатывать и проводить мероприятия по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов окружающей среды; разрабатывать и проводить мероприятия по профилактике алиментарных заболеваний инфекционной и неинфекционной природы; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания; разрабатывать методы действенного санитарного контроля; разрабатывать инструкции по технике безопасности. анализировать основные методы мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <p>- разрабатывать современные технологии и методы принятия управленческих решений;</p> <p>- организовывать работу исполнителей, проводить аттестацию и оценку персонала;</p> <p>- критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>- планировать рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ;</p> <p>- делать выводы и формулировать рекомендации для практического использования результатов исследования;</p> <p>осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в</p>
--	--

	<p>области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</li> <li>- управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> - способностью использовать современные информационные, сетевые компьютерные технологии для поиска, обработки данных, формирования информационных ресурсов организации АПК;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные информационные технологии для создания базы данных организации АПК;</li> </ul> <p>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 методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта так и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населению</p> <p>основными методами мониторинга мотивационных программ, оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципами, функциями и методами управления персоналом;</li> <li>- современными технологиями и методами разработки и принятия управленческих решений;</li> <li>- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска, анализа и использования управленческой информации;</li> </ul> <p>навыками контроля деятельности производства, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства,</p> <p>основными способами планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа деятельности и рабочего дня с учетом должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой анализа рабочего времени и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания; современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов;</li> <li>- методами оценки результатов экспериментов,</li> <li>- техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов,</li> </ul> <p>современными методами исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции; средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; методами оценки результатов экспериментов, техникой формулирования выводов и предложений проведенных исследований,</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>1. Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p>2 Организационный этап</p> <p>Ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области.</p> <p>Обсуждение с научным руководителем целей и задач НИР</p>

	<p>Изучение отдельных аспектов рассматриваемой исследовательской проблемы.</p> <p>Выявление и формулирование актуальных научных проблем</p> <p>Выбор темы НИР</p> <p>Определение предмета и объекта исследования</p> <p>Разработка плана НИР</p> <p>3 Основной этап</p> <p>Разработка методов и инструментов проведения исследований и анализа их результатов;</p> <p>Поиск научной информации. Формирование библиографического списка.</p> <p>Документирование исследований.</p> <p>Изучение практики деятельности предприятий и организаций в соответствии с темой выпускной квалификационной работы</p> <p>Выполнение творческих работ по теме научного исследования (статья, доклад на конференции).</p> <p>4 Заключительный этап</p> <p>Разработка методов и инструментов проведения исследований и анализа их результатов;</p> <p>Поиск научной информации. Формирование библиографического списка.</p> <p>Документирование исследований.</p> <p>Изучение практики деятельности предприятий и организаций в соответствии с темой выпускной квалификационной работы</p> <p>Выполнение творческих работ по теме научного исследования (статья, доклад на конференции).</p> <p>5 Формирование отчетных документов по практике</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из дневника о прохождении практики, индивидуального задания, собеседования промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) проводится в виде устного опроса и отчета по практике.

## Б2. В03. (П) Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила документооборота по производству на предприятии питания,</li> <li>- нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</li> </ul> <p>приоритеты в сфере производства продукции питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- принципы выбора технических средств и технологий при производстве продукции питания с учетом экологических последствий их применения</li> </ul> <p>методы оценки качества труда и выполнения должностных обязанностей;</p> <p>критерии оценки профессионального уровня персонала; методы управленческого воздействия, стили руководства работой коллектива и составляющие социально-экономического механизма управления , типовые методики для расчета экономических показателей, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность хозяйствующих субъектов;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы планирования деятельности фирмы и обоснования управленческих решений;</li> <li>- методы финансового состояния предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;</li> <li>требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>как организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,</li> <li>- способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</li> <li>основные способы защиты производственного персонала и населения, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;</li> <li>- методы защиты от опасностей:</li> <li>- основные методы и способы проведения аварийно-спасательных работ; методики оценки показателей качества и безопасности продовольственных товаров, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> - использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>анализировать и оценивать приоритеты в сфере производства продукции питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кондитерской продукции; выбор технических средств и технологий при производстве продукции питания с учетом экологических последствий их применения</li> </ul> <p>разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала; оценивать деятельность персонала; использовать полученные знания для социального взаимодействия между членами команды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</li> <li>- проводить анализ финансово-производственной деятельности предприятия и использовать полученные результаты в целях обоснования планов и управленческих решений;</li> <li>- оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;</li> </ul> <p>соблюдать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применить способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</li> </ul> <p>использовать методы защиты производственного персонала и население, производственные объекты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;</li> <li>- прогнозировать аварии и катастрофы;</li> </ul>
--	--

	<p>проводить исследования по стандартным методикам и уметь анализировать результаты экспериментов;</p> <p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать интересы производителя, финансиста, оптовика и предприятия розничной торговли при составлении прогнозов и планов развития предприятия;</li> <li>- участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> - методами и навыками организации документооборота по производству на предприятии питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания.</li> <li>- навыками установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания,</li> <li>- обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- выбора технических средств и технологий при производстве продукции питания с учетом экологических последствий их применения</li> </ul> <p>навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; способами оценки и выявления требуемых умений у членов команды; навыками социального взаимодействия между членами команды;</p> <p>способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками сбора и обработки необходимых данных, необходимых для разработки планов и обоснования финансовых решений;</li> <li>- способностью оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;</li> </ul> <p>способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками сбора и обработки необходимых данных, необходимых для разработки планов и обоснования финансовых решений;</li> <li>- способностью оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;</li> </ul> <p>способностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях,</p> <p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов,</li> </ul> <p>способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях производственного персонала и население, производственные объекты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации эвакуации людей, имущества из зоны стихийных бедствий;</li> <li>- методами и способами проведения аварий-спасательных;</li> </ul> <p>способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях производственного персонала и население, производственные</p>
--	--

	<p>объекты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации эвакуации людей, имущества из зоны стихийных бедствий;</li> <li>- методами и способами проведения аварий-спасательных, способностью 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;</li> <li>- методологией изучения возможностей эффективного функционирования предприятия в условиях современной экономики и прогнозирование их развития;</li> <li>- способностью участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<p>1. Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p>2. Знакомство с объектом прохождения практики.</p> <p>Изучение производственной структуры предприятия.</p> <p>Состояние производственной деятельности предприятия.</p> <p>Общие сведения о предприятии. История создания и развития</p> <p>Режим работы, кулинарная специализация, классность предприятия питания, уровень и характер услуг, мощность (количество мест, количество блюд/день), контингент питающихся</p> <p>Учредительные документы Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений (в виде схемы)</p> <p>Перспективы развития</p> <p>Получение опыта принятия управленческих решений в различных производственных условиях</p> <p>Получение опыта принятия управленческих решений в различных условиях</p> <p>3. Работа предприятия</p> <p>3.1 Работа заготовочных цехов предприятия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;</li> <li>- количественный и качественный состав работников цеха;</li> <li>- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;</li> <li>- технологические линии обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;</li> <li>- основные приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- оснащённость цеха оборудованием, инвентарём, посудой, тарой;</li> <li>- степень механизации трудоёмких процессов;</li> <li>- организацию рабочих мест поваров;</li> </ul> <p>3.2 Работа кондитерского цеха</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы цеха, производственную мощность;</li> <li>- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам с приложением производственной программы цеха;</li> <li>- технологические процессы производства различных видов теста и изделий, а также отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;</li> <li>- ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);</li> <li>- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха.</li> </ul> <p>3.3 Работа на раздаче блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выбранного типа раздачи данному типу предприятия;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования раздачи, в том числе механизированной;</li> <li>- оборудование раздачи, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд;</li> <li>- порядок отпуска готовой продукции в зал;</li> <li>- условия (температура и сроки хранения) готовых блюд на раздаче;</li> <li>- санитарное состояние раздачи и ее соответствие санитарным требованиям.</li> </ul> <p>Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, на различных участках предприятия;</li> <li>- наличие контроля качества готовых блюд и изделий на раздаче (бракераж), наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т. д.);</li> <li>- внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный).</li> </ul> <p>4.Совершенствование работы предприятия</p> <p>Оценка уровня качества и безопасности продукции предприятия.</p> <p>Оценка эффективности производства и технологий переработки плодоовощной и животноводческой продукции.</p> <p>Оценка эффективности производства пищевой продукции на предприятии.</p> <p>Выработка рекомендаций по повышению эффективности производства на предприятии.</p> <p>5.Формирование отчетных документов по практике</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из дневника о прохождении практики, индивидуального задания, собеседования промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) проводится в виде устного опроса и отчета по практике.

## Б2. В04(П<sub>д</sub>) Производственная практика: преддипломная практика

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование профессиональных компетенций, сбор, обобщение и обработка аналитического материала в соответствии с избранной темой и планом, согласованным с руководителем ВКР, а также углубление и закрепление теоретических знаний, подготовка к самостоятельной работе
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p><b>Знает:</b> методы оценки и планирования внедрения инноваций в производство; методики стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; - особенности стратегического менеджмента и стратегических решений; сущность основных типов стратегий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент продаваемой продукции производства и услуги внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- разнообразные решения в области контроля процесса продаж;</li> <li>- систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания;</li> <li>- инструменты комплекса маркетинга в ресторанном бизнесе</li> <li>- основные методы и приемы поиска информации;</li> <li>- основы мотивации и стимулирования работников;</li> <li>- способы мотивации и стимулирования работников предприятий питания;</li> <li>-нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг</li> <li>-понятие управление качеством и стратегия развития предприятия.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг</li> <li>-понятие управление качеством и стратегия развития предприятия. интерпретацию финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций и т.д.;</li> <li>- основные способы принятия решений об инвестировании и финансировании;</li> <li>- показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия, понятие финансовое состояние предприятия.</li> </ul> <p>методы планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методику стратегического анализа оценки рынка и рисков, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; особенности стратегического менеджмента и стратегических решений; сущность основных типов стратегий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка</li> <li>- методологию разработки и структуру индивидуальных и коллективных программ обучения и развития персонала;</li> <li>- виды, группы оценочных критериев профессионального уровня персонала;</li> <li>- показатели оценки результативности труда персонала;</li> <li>- этапы и методы оценки критериев профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;</li> <li>- порядок и формы проведения аттестации работников</li> <li>- основные теории лидерства и власти;</li> <li>- личные и деловые, официальные и неофициальные отношения между членами коллектива</li> <li>- современные методы управления персоналом</li> </ul> <p>маркетинговые мероприятия, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы ценообразования у конкурентов;</li> <li>- творческое мышление и анализ работы с клиентской базой;</li> <li>- этапы жизненного цикла товара в ресторанном бизнесе</li> <li>- формировать профессиональную команду;</li> <li>- организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива</li> <li>- проявлять лидерские качества в коллективе.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b> - оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; осуществлять стратегический анализ, разработку стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать видение компании, миссию и варианты стратегических целей; обосновывать стратегии предприятия, используя терминологию и методологию стратегического менеджмента;</li> <li>- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;</li> <li>- применять систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания;</li> <li>- использовать маркетинговые инструменты в ресторанном бизнесе</li> </ul> <p>применять стимулирующие факторы работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать эффективность мотивационных и стимулирующих программ применять нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг</li> <li>- управлять качеством и осуществлять стратегию обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса</li> </ul> <p>анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций и т.д. и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.</li> </ul> <p>планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов; проводить стратегический анализ, оценку рынка и риски; осуществлять разработку стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; формулировать видение компании, миссию и варианты стратегических целей; обосновывать стратегии предприятия, используя терминологию и методологию стратегического менеджмента;</p> <p>осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;</p> <p>разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать индивидуальные и коллективные программы обучения и развития персонала и оценивать их эффективность;</li> <li>- проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации</li> </ul> <p>формировать профессиональную команду;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива</li> <li>- проявлять лидерские качества в коллективе</li> </ul> <p>проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делать выводы и формулировать рекомендации для практического использования результатов исследования;</li> <li>- рассчитывать экономический эффект научных исследований и разработок.</li> </ul> <p>планировать маркетинговые мероприятия,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять календарно-тематические планы маркетинговых мероприятий, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции;</li> <li>- творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;</li> <li>- применять основные маркетинговые подходы к формированию цены товара</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> - методами оценки и планирования внедрения инноваций в производство; методиками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовыми навыками проведения SWOT-анализа; первичными навыками построения карт стратегических групп и анализа стратегических позиций игроков исследуемого рынка (отрасли). системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- способностью анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками построения системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания;</li> <li>- методами товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики-способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания;</li> <li>- способностью анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;</li> <li>- навыками построения системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания;</li> <li>- методами товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики. нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</li> <li>- стратегией управления и обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса, способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</li> <li>- навыками принятия управленческих решений об инвестировании и финансировании на основе анализа рыночных и специфических рисков;</li> <li>- методикой оценки финансового риска. способами планирования стратегии развития предприятия питания с учетом множественных факторов; методами стратегического анализа, оценки рынка и рисков; разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; базовыми навыками проведения SWOT-анализа; первичными навыками построения карт стратегических групп и анализа стратегических позиций игроков исследуемого рынка (отрасли).</li> </ul> <p>методиками и навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка.</p> <p>методикой оценки критериев профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями для составления обучающих программ и программ развития;</li> <li>- методами оценки и аттестации работников и способностью принимать решение по результатам аттестации;</li> </ul> <p>методикой оценки критериев профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями для составления обучающих программ и программ развития;</li> <li>- методами оценки и аттестации работников и способностью принимать решение по результатам аттестации;</li> </ul> <p>способностью формировать профессиональную команду</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива</li> <li>- современными методами управления командой и трудовым коллективом;</li> </ul> <p>современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов;</li> <li>- методами оценки результатов экспериментов,</li> <li>- техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов;</li> </ul> <p>навыками планирования маркетинговые мероприятия,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой составления календарно-тематических планов проведения маркетинговых мероприятий, рекламных сообщений о продукции производства, рекламных акций;</li> <li>- принципами ценообразования у конкурентов,</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;</li> <li>- методикой построения схемы коммуникативного процесса в ресторанном бизнесе.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<p>1. Организационный этап</p> <p>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p>2. Подготовительный этап</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование рабочего графика (плана) работы и индивидуального задания с руководителем практики.</li> </ul> <p>3. Основной этап. Аналитический</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР;</li> <li>- изучение и анализ вопросов технологии производства продукции на предприятии;</li> <li>- изучение практических вопросов организации производства и управления предприятием;</li> <li>- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия.</li> </ul> <p>4. Формирование отчетных документов по практике</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из дневника о прохождении практики, индивидуального задания, собеседования промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) проводится в виде устного опроса и отчета по практике.

## ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ

### ФТД.В01 Технология продукции спортивного и геродиетического питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления продукции спортивного и геродиетического питания, для осуществления технологических процессов производства продукции спортивного и геродиетического питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции спортивного и геродиетического питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции спортивного и геродиетического питания, совершенствовать технологические процессы производства продукции спортивного и геродиетического питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</li> <li>- теоретические основы научного исследования;</li> <li>- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на оформление отчета о НИР и библиографического описания источников литературы;</li> <li>- проблемы в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;</li> <li>- методы исследования пищевых продуктов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>проводить экспериментальные исследования и обрабатывать их результаты с помощью ЭВМ;</li> <li>-делать выводы и формулировать рекомендации для практического использования результатов исследования;</li> <li>-рассчитывать экономический эффект научных исследований и разработок.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии-современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- методами статистической обработки результатов агрономических и зоотехнических экспериментов;</li> <li>-методами оценки результатов экспериментов,</li> <li>-техникой формулирования выводов и предложений проведенных опытов.</li> </ul>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Технология продуктов спортивного питания</p> <p>1.1 Медико-биологические аспекты спортивного питания.</p> <p>1.2 Особенности питания спортсменов различных видов спорта.</p> <p>1.3 Современное представление о специализированных продуктах для питания спортсменов.</p> <p>1.4 Технология производства специализированных продуктов для питания спортсменов.</p> <p>Раздел 2. Технология продуктов геродиетического питания</p> <p>2.1 Основы технологии продуктов геродиетического питания</p> <p>2. Тенденции развития пищевой промышленности в области геродиетического питания.</p> <p>2.3. Принципы организации и характеристика рационов геродиетического питания.</p> <p>2.4 Технологии приготовления блюд геродиетического питания.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения реферата, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде устного опроса

## ФТД02 В Виноделие

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области виноделия
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства;</li> <li>- основные процессы, протекающие при производстве различных вин и крепких напитков;</li> <li>- существующие в отечественной и мировой практике технологии и специальные технологические приемы получения различных типов вин и крепких напитков, принципы подбора сортов винограда и различных плодов, для последующего получения вин различных типов;</li> </ul>

	<p>- влияние основных параметров технологических процессов на эффективность производства вин различного типа вин и крепких напитков</p> <p><b>Умеет:</b></p> <p>- организовывать и проводить исследования и эксперименты в области совершенствования технологии напитков из винограда и плодов;</p> <p>- вести технологический процесс с целью получения различного типа вин и крепких напитков. - реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.</p> <p><b>Владеет:</b></p> <p>- способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства. - правилами производства различных типов вин и крепких напитков из винограда и плодов;</p> <p>- иными способами получения различных вин и крепких напитков из винограда и плодов</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин.</p> <p>Тема 2. Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром</p> <p>Тема 3. Технология специальных (ликерных) вин</p> <p>Тема 4. Технология ароматизированных вин</p> <p>Тема 5. Технология вин, насыщенных диоксидом углерода</p> <p>Тема 6. Технология плодовых вин</p> <p>Тема 7. Технология коньяка</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Текущий контроль состоит из устного опроса, выполнения контрольной работы, промежуточная аттестация (зачет) проводится в виде итогового тестирования (15 вопросов)</p>