

РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА

Московский филиал РМАТ

Кафедра Технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор - Директор

Московского филиала РМАТ

А.С. Соколов



2018 г.

**Аннотации дисциплин
подготовки бакалавров по направлению**

19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Направленность (Профиль): Технология и организация ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Москва

2018 г

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.01 «История»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-2 – способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «История» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

История Российской империи. Российская империя в XVIII веке. Российская империя в XIX веке. Российская империя накануне и в начале XX века.

История советского государства. Российское государство в 1917-1930 гг. От революций ко Второй мировой войне. Советский Союз в годы Второй мировой войны (1939-1945 гг.). Великая Отечественная война (1941-1945 гг.). Советское государство в послевоенный период (1945-1991 гг.).

История современной России. Россия в 1990-х гг. и начале XXI века.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.02 «Философия»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-1 – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Философия» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Общие философские понятия.

Философия Древнего Востока.

Философия общества.

Философия человека.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.03 «Иностранный язык (английский)»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-5 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ПК-25 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Иностранный язык (английский)» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 и 2 курсах в объеме 15 з.е.

Содержание дисциплины:

Индустрия общественного питания. Грамматика.

Гостеприимство – ресторанные услуги. Грамматика.

Рестораны, их разновидности и помещения. Грамматика.

Персонал службы питания. Грамматика.

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, зачет с оценкой, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.04 «Экономика»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-3 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-22 - способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Экономика» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Базовая модель экономических отношений

Экономическая организация производства

Теория поведения потребителя

Теория рыночного равновесия

Базовые принципы макроэкономического анализа

Сущность и модели макроравновесной динамики

Деньги: происхождение, функции, проблемы

Инфляция в современной экономике

Система государственного регулирования экономики

Формирование и распределение рыночных доходов

Бюджетно-налоговая система государства

Фискальная политика государства
Банковская система государства
Денежно-кредитная политика
Система международных экономических отношений
Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.05 «Социология»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-2 – способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

ОК-6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Социология» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Социология как учебная и научная дисциплина.

Культура в общественной системе.

Социальные группы и организации.

Социальные конфликты.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.06 «Менеджмент»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ПК-9 - готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

ПК-11 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

ПК 14 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

ПК 16 способность планировать стратегию развития предприятия питания с

учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

ПК 20 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

ПК-21 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

ПК-23 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:

Дисциплина «Менеджмент» относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Базовые понятия и методологические основы менеджмента

История менеджмента. Природа управления и исторические тенденции его развития. Этапы и школы в истории менеджмента. Разнообразие моделей и перспективы менеджмента

Основы современного менеджмента

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б07 «Маркетинг»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-31 способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

ПК-32 готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

ПК-33 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору

поставщиков для предприятий питания

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина Маркетинг относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Маркетинг как философия бизнеса. Исследования рынка

Инструментальные маркетинговые стратегии: товарная, ценовая, сбытовая, коммуникационная

Планирование маркетинговой деятельности и оценка ее эффективности

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б08 «Математика»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК-26 способность 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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина Математика относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 и 2 семестре в объеме 8 з.е.

Содержание дисциплины:

1. Аналитическая геометрия и линейная алгебра
2. Основы математического анализа
3. Дифференциальные уравнения. Функции комплексного переменного.
4. Кратные и криволинейные интегралы.
5. Основы теории вероятностей.
6. Основы математической статистики

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.09 «Физика»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения

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

ПК-25 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Физика» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Основы механики

Молекулярная физика и термодинамика

Электричество и магнетизм

Физика колебаний и волн

Оптика и квантовая физика

Форма промежуточной аттестации: экзамен, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.10 «Экология»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-9 - способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-4 – готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Экология» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Структура и экологические принципы организации окружающей среды

Охрана окружающей среды

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.11 «Информатика»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина Информатика относится к базовой части Блока 1 и изучается в 1 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Понятие информации; системное программное обеспечение.

Прикладное программное обеспечение.

Основы работы в Интернет: поиск информации в сети Интернет, работа с электронной почтой и другими ресурсами сети Интернет.

Информационная безопасность

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.12 «Механика»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-4 – готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина «Механика» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Теоретическая механика

Соппротивление материалов

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.13 «Биохимия»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-4 – готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-24 - способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Биохимия» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Статическая биохимия

Динамическая биохимия

Биохимия продуктов растительного и животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.14 «Органическая химия»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-26 - способность 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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Органическая химия» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Углеводороды и их галогенпроизводные

Гетеросодержащие органические соединения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.15 «Неорганическая химия»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-24 - способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Неорганическая химия» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Курс общей химии

Химия элементов и их соединений

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.16 «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию

ОПК-2- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-24 - способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Основные положения

Химический качественный анализ

Гравиметрические и титриметрические методы анализа

Физико-химические и физические методы анализа

Аналитико-химическая метрология

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.17 «Физическая и коллоидная химия»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-26 - способность 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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Физическая химия

Коллоидная химия

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.18 «Технология продукции общественного питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-6 - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-15 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Технология производства полуфабрикатов

Технология производства кулинарных изделий

Форма промежуточной аттестации: зачет, курсовой проект, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.19 «Организация производства на предприятиях общественного
питания»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК- 5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-6 - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-13 - способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-19 - владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

ПК-30 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Классификация предприятий общественного питания

Организация снабжения предприятий общественного питания.

Организация снабжения предприятий общественного питания

Сущность и содержание организации производства

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.20 «Санитария и гигиена питания»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам ПК-1 - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-3 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Введение в курс санитарии и гигиены питания. Основные положения Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.21 «Проектирование предприятий общественного питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-7 - способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-27 - способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-29 - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технологические расчеты

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Форма промежуточной аттестации: курсовой проект, экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.22 «Товароведение продовольственных товаров»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК- 3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-10 - способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-15 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

ПК-19 - владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 4 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения Организация снабжения предприятий общественного питания

Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б23 «Безопасность жизнедеятельности»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-8 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-18 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина Безопасность жизнедеятельности относится к базовой части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

1. Безопасность жизнедеятельности и производственная среда
2. Безопасность жизнедеятельности и окружающая природная среда
3. Безопасность жизнедеятельности и жилая (бытовая) среда
4. Обеспечение безопасности и экологичности технических систем
5. Безопасность населения и территорий в чрезвычайных ситуациях
6. Антропогенные и социальные опасности
7. Управление и правовое регулирование безопасности жизнедеятельности
8. Безопасность жизнедеятельности на социально-экономических предприятиях

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.24 «Процессы и аппараты пищевых производств»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство);

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Введение в курс процессов и аппаратов пищевых производств.

Гидравлика. Гидромеханические процессы

Тепловые процессы

Массообменные процессы

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.Б.25 «Физиология питания»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-25 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Физиология питания» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Физиологические системы связанные с функцией питания

Значение различных компонентов пищи для организма.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.26 «Теплотехника»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-9 - готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

ПК-17 - способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Теплотехника» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Основные понятия и определения которыми оперирует техническая термодинамика. Первый и второй законы термодинамики

Основные термодинамические процессы

Циклы холодильных установок

Процесс теплопередачи и способы переноса теплоты. Теплопроводность

Конструктивные особенности теплообменной аппаратуры

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.27 «Электротехника и электроника»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-9 - способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-17 - способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Электротехника и электроника» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Электрические цепи

Электрические машины

Электроника

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.28 «Физическая культура»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Физическая культура» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 и 2 курсах в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Теоретический курс: Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра

и специалиста.

Практический курс: Учебно-тренировочные занятия по легкой атлетике.

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.29 «Культурология»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Культурология» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Культурология как наука. Предмет и метод культурологии.

Современные представления о культуре. Морфология культуры. Функции культуры.

Культурная картина мира. Типология культур.

Современная социокультурная ситуация: глобализация, постмодернизм. Будущее культуры.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.30 «Правоведение»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Правоведение» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Государство и право. Признаки государства, его формы и функции. Определение права. Структура, функции и социальное назначение права. Правонарушения и юридическая ответственность.

Конституционное право РФ. Права, свободы и обязанности граждан. Основы конституционного строя Российской Федерации.

Гражданское право РФ.

Семейное право РФ. Правовое регулирование брачных отношений. Права и обязанности супругов, родителей и детей.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.31 «Начертательная геометрия, компьютерная графика»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-2 - владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-28 – готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Начертательная геометрия, компьютерная графика» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Геометрическое черчение. Предмет начертательной геометрии. Основные понятия. Задание геометрических образов

Позиционные задачи. Метрические задачи

Преобразование комплексного чертежа. Аксонометрические проекции.

Развертки поверхностей

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.32 «Микробиология»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-24 - способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК-26 – способность 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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Микробиология» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Общая микробиология

Микробиологический контроль технологии производства продуктов и организации общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.33. «Русский язык, культура речи и ораторской искусство»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-5 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Русский язык, культура речи и ораторское искусство» относится к базовой части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Нормы современного русского языка.

Коммуникация в устной и письменной формах на русском языке.

Риторика и ораторское искусство.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01. «Этическая и психологическая культура на предприятиях питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

ПК-8 – способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Этическая и психологическая культура на предприятиях питания» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 2 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Этическая культура и профессиональная этика. Общие понятия об этике и этических нормах. Правовые аспекты в профессиональной этике.

Корпоративная культура предприятия общественного питания. Кадровый состав предприятий индустрии питания и его влияние на морально-психологический климат в коллективе. Этика профессиональной деятельности в контактной зоне с потребителем.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.02 «Правовое регулирование в ресторанном деле»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ПК-19 – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Правовое регулирование в ресторанном деле» относится к вариативной части Блока 1.В и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.

Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере индустрии гостеприимства и туризма.

Организация договорных отношений в ресторанном деле.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.03. «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2– способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1– способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-17 – способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов

производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

ПК-25 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Состав и свойства пищевых продуктов. Теоретические основы технологических процессов. Методы консервирования пищевых продуктов

Охлаждение пищевых продуктов. Подмораживание и замораживание пищевых продуктов. Холодильное хранение. Отопление и размораживание.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.04. «Пищевая биотехнология в ресторанном деле»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2– способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ОПК-4– готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

ПК-25 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Пищевая биотехнология в ресторанном деле» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Инженерная энзимология. Биотехнология в производстве пищевых продуктов. Методы консервирования пищевых продуктов. Консерванты пищевых продуктов.

Природные ферменты и промышленные ферментные препараты. Вещества улучшающие вид продукции.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.05. «Пищевые и биологически активные добавки»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2– способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-17– способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

ПК-26 – способность 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.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Основные положения и научные основы курса.

Технологические добавки.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.06 Логистика в ресторанном деле

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ПК-10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-32 готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

ПК-33 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:

Дисциплина Логистика в ресторанном деле относится к базовой части Блока 1 и изучается в 2 семестре в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Терминологический аппарат, концептуальные и методологические основы логистики

Логистический подход к управлению материальными потоками в ресторанном бизнесе

Логистика запасов и складирования

Состояние и перспективы логистики

Форма промежуточной аттестации: зачет во 2 семестре

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.07. «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-9 - способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-3– способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-9– готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

ПК-18 – готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

ПК-24- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания.

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами.

Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение.

Контроль за использованием пищевых добавок.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.08. «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2– способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1– способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-6 – способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК-19 - владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Техническое регулирование. Метрология

Стандартизация. Сертификация.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.09. «Холодильная техника и технология в ресторанном деле»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1– способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-6 – способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК-19- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Холодильная техника и технология в ресторанном деле» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Состав и свойства пищевых продуктов. Теоретические основы технологических процессов. Методы консервирования пищевых продуктов.

Охлаждение пищевых продуктов. Подмораживание и замораживание пищевых продуктов. Холодильное хранение. Отепление и размораживание.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.10. «Система управления технологическими процессами и
информационные технологии в общественном питании»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-1– способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

ПК-1– способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-2 – владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

ПК-7 - способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

ПК-31 - способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Основные понятия и определения автоматизации и теории управления. Технологические процессы - информационные данные, микропроцессорные средства управления.

Системы сбора данных и управление технологическим процессом. Моделирование технологических процессов . Система управления АСУТП.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.11. «Технология производства продукции на предприятиях индустрии
питания»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2– способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1– способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-15 – способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Технология производства полуфабрикатов.

Технология производства кулинарных изделий.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.12. «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3– способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

ПК-1– способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-3 – владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

ПК-26 - способность 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

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Организация и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

Особенности контроля качества полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.13. «Технология кулинарной продукции стран мира»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1– способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-25 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Технология кулинарной продукции стран мира» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Кухня народов Европы. Кухня стран Латинской Америки.

Кухня Великобритании, США, Канады и Австралии. Кухня Китая, Японии и Кореи.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.11. «Обслуживание на предприятиях питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-2 - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОПК-5– готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-12– способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-20 – способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

ПК-23 - способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Обслуживание на предприятиях питания» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Процесс обслуживания на предприятиях различных типов.

Процесс обслуживания на социально-ориентированных предприятиях индустрии питания.

Профессиональная этика работников сферы обслуживания и регламент корпоративной культуры

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.15. «Оборудование предприятий общественного питания»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-4 – готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

ПК-17– способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

ПК-27 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

ПК-28 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

ПК-29 - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Механическое оборудование.

Теплообменное оборудование.

Торгово-технологическое оборудование.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.16. «Экономика предприятий общественного питания»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ПК-14–проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

ПК-16 – способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

ПК-22 - способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

ПК-30 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 5 курсе в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Общеэкономические основы функционирования предприятий питания. Предприятия питания в структуре рынка. Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях питания.

Основные фонды и оборотные средства предприятий питания. Товарные запасы и снабжение предприятий питания сырьем и товарами.

Производственная программа и товароборот предприятий питания.

Издержки производства и обращения. Ценообразование в предприятиях питания. Доходы предприятий питания. Финансовые ресурсы предприятий питания

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 «Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.1 и изучается на 3 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Меню. Прием заказов. Фирменные блюда.

Жалобы. Урегулирование конфликтов. Оплата по счету. Содержание счета. Чаевые.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.01.02 «Социально-психологические основы гостеприимства»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-5 – способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ОПК-5 – готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-21 – готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Социально-психологические основы гостеприимства» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.1 и изучается на 3 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Основы психологии гостеприимства. Психология сервиса как отрасль психологии. Задачи и предмет изучения психологии сервиса. Психология сервиса как новое направление исследований в психологии. Зарубежный опыт.

Психологические особенности работы персонала с потребностями и запросами гостя. Выяснение потребностей и запросов гостя. Влияние на потребности и запросы гостя.

Психологические особенности общения персонала в конфликтной ситуации. Сущность конфликта и его структура. Теоретические основы управления конфликтом. Техника управления конфликтом.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 «Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ПК-11 – способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.

ПК-13 – способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

ПК-14 – способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.2 и изучается на 3 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Введение в предмет. Теория бухгалтерского учета. Учет внеоборотных и оборотных активов. Учет расчетов

Отражение в учете процесса формирования чистой прибыли. Учетная политика организации.

Управленческий учет. Финансовый анализ

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 «Менеджмент ресторанных услуг»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ПК-11 – способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать

работников производства.

ПК-13 – способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

ПК-14 – способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина «Менеджмент ресторанных услуг» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.2 и изучается на 3 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Характеристика процесса организации и управления ресторанным бизнесом.

Организация и управление производством на предприятиях общественного питания

Организация и управление обслуживанием

Специфика управления качеством в ресторанном бизнесе

Государственное регулирование в сфере питания

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.03.01 «Химия пищевых продуктов»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

ПК-25 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина «Химия пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.2 и изучается на 4 курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Белки. Пищевые липиды. Углеводы

Минеральные вещества. Витамины.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.03.02 «История российской пищевой промышленности»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

ПК-25 – способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «История российской пищевой промышленности» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.3 и изучается на 4 курсе в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

История производства пищевых продуктов

Факторы, влияющие на формирование производства продуктов питания

Пищевые производства в России

Пищевые производства СССР

Пищевая промышленность России в конце XX – XXI века

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.04.01 «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-15 – способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.4 и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Свойства продовольственного сырья и продуктов питания

Методы исследования физико-химических процессов и свойств пищевой продукции

Методы отбора проб и пробоподготовки жидких и твёрдых пищевых объектов

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.04.02 Информационные технологии в ресторанном деле

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-15 – способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина Информационная технологии в ресторанном деле относится к базовой части Блока 1 и изучается в 5 семестре в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Современное состояние и тенденции развития ИТ. Современные технические и программные средства коммуникационных технологий.

Информационные процессы в управлении организацией ресторанного бизнеса.

Информационные технологии документационного обеспечения управления

Применение технологий документационного обеспечения. MS Word. Технология обработки текстовой информации.

Локальные и глобальные компьютерные сети. Адресация в сетях.

Применение технологии мультимедиа в системах интеллектуальной поддержки управленческих решений. MS Power Point. Технология создания презентаций

Технология работы с табличным процессором MS Excel.

Технология баз данных. MS Access

Автоматизированные технологии формирования управленческих решений

Проектирование и организация информационных систем менеджмента.

Корпоративные информационные системы (КИС) в ресторанном бизнесе

Автоматизация процесса проектирования АИС

Информационное обеспечение ИТ управления организацией

Основы гипертекстовой и Web-технологий.

Глобальная сеть Интернет и Интернет-технологии

Электронная коммерция в Internet. Системы электронных платежей

Защита информации в экономических информационных системах

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.05.01 «Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-5– готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-7 - способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина «Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.5 и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Основы создания фирменного стиля предприятий общественного питания

Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы

Дизайн предприятий общественного питания

Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий общественного питания

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.05.02 «Организация сетевого ресторанного бизнеса»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-5– готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-7 - способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина «Организация сетевого ресторанного бизнеса» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.5 и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

Содержание дисциплины:

Принципы и способы организации сетевого ресторанного сервиса

Технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах

Национальные особенности питания в разных странах мира.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.06.01 «Кухни народов мира в ресторанном бизнесе»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-15 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:
Дисциплина «Кухни народов мира в ресторанном бизнесе» относится к

дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.6 и изучается на 5 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания
Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания

Национальные особенности питания в разных странах мира.

Традиции и культура питания народов Европы, Арабских и Африканских стран, Северной, Центральной и Южной Америки, Азии, Австралии и Океании

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.06.02 «Инновационные технологии в ресторанном бизнесе»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-15 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:

Дисциплина «Инновационные технологии в ресторанном бизнесе» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.6 и изучается на 5 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Современные научные подходы к инновациям в индустрии питания

Роль персонала и потребителей в инновациях в индустрии питания

Инновационные сервисные технологии и финансовое благополучие предприятия питания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.07.01. «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 – способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-15 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.7 и изучается на 5 курсе в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Общие представления о роли питания в обеспечении жизнедеятельности человека..

Технология кулинарной продукции диетического питания.

Лечебно-профилактическое питание. Особенности кулинарной обработки продуктов для лечебно-профилактического питания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой..

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.07.02. «Технология и организация дошкольного и школьного
питания»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 – способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-15 - способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Технология и организация дошкольного и школьного питания» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.7 и изучается на 5 курсе в объеме 6 з.е.

Содержание дисциплины:

Общие представления о роли питания в обеспечении жизнедеятельности человека.

Технология кулинарной продукции питания школьников и дошкольников.

Профилактическое питание. Особенности кулинарной обработки продуктов для питания школьников и дошкольников.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой..

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.08.01. «Маркетинг на предприятиях питания»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-31 – способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

ПК-32 - готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.

ПК-33 - способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Маркетинг на предприятиях питания» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.8 и изучается на 5 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Сущность маркетинга предприятий питания и его социально-экономическое значение

Исследование рынка продукции и услуг предприятий питания.

Основы маркетинговой деятельности в сфере общественного питания.

Стратегическое планирование маркетинговой деятельности в предприятиях питания

Ценовые стратегии предприятий питания

Распределение и сбыт продукции и услуг предприятий питания

Система маркетинговых коммуникаций предприятий питания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.08.02. «Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-9 –готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Менеджмент безопасности предприятий индустрии питания» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.В.ДВ.8 и изучается на 5 курсе в объеме 3 з.е.

Содержание дисциплины:

Основные понятия и определения

Организационные вопросы разработки, внедрения концепции безопасности.
Частная охранная деятельность в сфере общественного питания.
Кадровые меры обеспечения безопасности
Система контроля и управления доступом
Пожарная безопасность
Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.09.01 «Адаптивная физическая культура»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Адаптивная физическая культура» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.09 и изучается на 2 и 3 курсах.

Содержание дисциплины:

Практико-методические занятия. Общая физическая подготовка (адаптивные формы и виды).

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, зачет, зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 «Спортивный туризм и ориентирование»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Спортивный туризм и ориентирование» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.09 и изучается на 2 и 3 курсах.

Содержание дисциплины:

Учебно-тренировочные занятия по теоретической и психологической подготовке. Учебно-тренировочные занятия по общефизической подготовке.

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, зачет, зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.09.03 «Фитнес аэробика»

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем: Дисциплина «Фитнес аэробика» относится к дисциплине по выбору Блока 1.В.ДВ.09 и изучается на 2 и 3 курсах.

Содержание дисциплины:

Учебно-тренировочные занятия по теоретической и психологической подготовке. Учебно-тренировочные занятия по классической аэробике.

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, зачет, зачет.

Аннотации программ практики

Б2.В.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Вид практики: учебная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков научно- исследовательской деятельности

Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Программа учебной практики разработана на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования, утвержденного Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № 1383.

Сроки проведения учебной практики установлены МФ РМАТ в рабочих учебных планах по направлению подготовки.

Цель практики

практическое закрепление теоретических знаний, освоение первичных профессиональных умений и навыков профессиональной и научно-исследовательской деятельности, а также формирование компетенций: ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-24

Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания.
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

Практика проводится в соответствии с программой и графиком учебного процесса, согласованным с предприятиями перед началом практики. Учебная практика планируется проводиться для группы студентов в учебной лаборатории кафедры технологии продукции и организации общественного питания РМАТ. Аттестация по итогам практики проводится в виде отчета по практике. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Место практики в структуре ОП

Учебная практика относится к Блоку 2, базовой (общепрофессиональной части). Учебная практика проводится на 3 курсе и предназначена для закрепления теоретических знаний полученных по естественнонаучным дисциплинам, для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

В ходе учебной практики формируются компетенции:

ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-24

Б2.В.02(П) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа)

Вид практики: Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; научно-исследовательская работа)

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия общественного питания, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов в общественном питании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Важной составляющей производственной практики является проведение научных исследований и апробация научных методик. По результатам научно-исследовательской работы, проведенной в ходе производственной практики и особенно

преддипломной практики, студентами готовятся научные статьи и доклады на конференции. Результаты исследований преддипломной практики отражаются в ВКР.

В ходе производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательская работа) формируются компетенции:

ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28

Б2.В.03(Пд) Производственная практика (преддипломная практика)

Вид практики: производственная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: преддипломная, практика по получению профессиональных умений и навыков

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Успешно проведенная преддипломная практика играет важную роль в качественном выполнении выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цели, задачи и содержание преддипломной практики определяются требованиями к результатам практики, установленными ФГОС в части профессиональных компетенций.

В ходе производственной практики (преддипломной практики) формируются компетенции:

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

Базами практики являются ресторанные предприятия различных типов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Студенты, не выполнившие программу практик по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном Законодательством.

Аннотация программы государственной итоговой аттестации

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организации общественного питания и разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Задачи ГИА:

- определить соответствие результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- оценить уровень теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- закрепить опыт работы со специализированной литературой, поиска и обработки научной информации;
- оценить навыки к самостоятельной работе бакалавра (специалиста, магистра);
- оценить рациональность подходов к решению профессиональных проблем;
- закрепить навыки принятия самостоятельных решений по вопросам деятельности;
- закрепить опыт проведения научных исследований;
- сформировать чувство ответственности за выполнение порученной работы, ее

качество и сроки выполнения

Защита выпускной квалификационной работы бакалавра проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания экзаменационных комиссий.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная аттестационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Решение государственной аттестационной и экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной аттестации и экзаменационных комиссий оформляются протоколами.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается степень «бакалавр» и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

В ходе процедуры к подготовке к защите ВКР студенты должны продемонстрировать освоенность следующих компетенций: ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33

В ходе подготовки выпускной квалификационной научно-исследовательской работы бакалавра студент должен определить объект и сформулировать цели и задачи исследования по конкретному направлению, изучить специальную

литературу, другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в выбранной области исследования; провести сбор, обработку, анализ и этой информации; провести экспериментальные исследования по актуальным проблемам отрасли; обработать и проанализировать полученные результаты.

В ходе выполнения квалификационной работы бакалавра студент должен: на основе анализа современных достижений техники и технологии в общественном питании (в соответствии с предложенным заданием) выбрать и обосновать технологическую схему нового производства или реконструкции действующего предприятия общественного питания, разработать направления повышения уровня сервиса, технологические режимы и параметры, выполнить сырьевые, технологические и энергетические расчеты, произвести подбор основного технологического оборудования и выполнить его компоновку с учетом норм проектирования, предусмотреть мероприятия по обеспечению безопасных условий труда, выполнить экономические расчеты, подтверждающие целесообразность принятых технических решений.

В ходе защиты ВКР контролируются следующие компетенции: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ПК-2

**Аннотация рабочей программы факультативной дисциплины
ФТД.В.01 «Дипломатический протокол и этика деловых отношений в
ресторанном деле»**

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

ПК-8 – 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.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Дипломатический протокол и этика деловых отношений в ресторанном деле» относится к факультативной дисциплине вариативной части блока ФТД (ФТД.В.01) и изучается на 1 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Протокол и этикет – культура международного и делового общения

Протокол в дипломатической службе

Деловой этикет и протокол в ресторанном деле

Подготовка, организация и проведение протокольных мероприятий

Официальная переписка – основа делового общения

Этика телефонного разговора

Форма промежуточной аттестации: зачет.

**Аннотация рабочей программы факультативной дисциплины
ФТД.В.02 «Основы рационального питания»**

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-25 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Основы рационального питания» относится к факультативной дисциплине вариативной части блока ФТД (ФТД.В.02) и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

Содержание дисциплины:

Основные принципы рационального питания

Белки, их роль в жизнедеятельности организма

Жиры, их роль в жизнедеятельности организма

Углеводы, их роль в жизнедеятельности организма

Витамины, их роль в жизнедеятельности организма

Минеральные вещества, их роль в питании человека

Основные требования к пищевым рационам и режиму питания

Основные принципы построения лечебного и диетического питания

Форма промежуточной аттестации: зачет.

