

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2023 14:45:56

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdcc08e2

## Аннотации учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) направления

### 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

#### Обязательная часть:

#### Философия

##### Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.01.

##### Цели и задачи дисциплины (модуля).

**Цель:** выработка представлений:

- о научных, философских, мифологических и религиозных картинах мироздания, сущности, назначении и смысле жизни человека;
- о многообразии форм человеческого знания, соотношении истины и заблуждения, знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности;
- об особенностях функционирования знания в современном обществе;
- о сущности сознания, его взаимоотношении с бессознательным, о роли сознания и самосознания в поведении, общении и деятельности людей, формирования личности

**Задачи:** изучение:

- предмета философии и роли философии в истории человеческой культуры;
- философских и религиозно-этических концепций сущности, назначения и смысла жизни человека;
- теории и методологии научного познания природы, общества и познавательной практики;
- условий и цели формирования личности, ее свободы, ответственности;
- многообразие форм человеческого знания, его ценности и особенности функционирования в современном информационном обществе;
- современных социальных, экономических и этических проблем научно-теоретического прогресса.
- этапов развития философского знания, основных научных школ, направлений, концепций, источников гуманитарного знания и приемов работы с ними;
- классических философских текстов различных эпох и традиций;
- роли науки в развитии цивилизации, соотношение науки и техники и связанных с ними современных социальных и этических проблем;
- смысла взаимоотношений духовного и телесного, биологического и социального начал в человеке, отношения человека к природе и возникших в современную эпоху технического развития противоречий и кризиса существования человека в природе;
- роли нравственных обязанностей человека по отношению к самому себе, другим, обществу;
- возможностей применения философского знания для анализа социально-экономических, политических, культурных явлений в обществе;
- форм и методов научного познания в научно-исследовательской работе.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК-5 (УК 5.2; УК 5.3)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**  
**знать:**

– основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления (УК 5.2);

– основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития, основные понятия, категории, законы и принципы, их содержание и взаимосвязь, основные философские концепции, современную методологию познания, роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности (УК-5.3);

**уметь:**

– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; оценивать факты и явления жизни с точки зрения философии (УК 5.2);

– применять методы познания и аргументации в конкретных ситуациях; владеть навыками оценки своих и чужих поступков с точки зрения норм этики; навыками поведения в коллективе и обществе с гражданских позиций; формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии; использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений (УК 5.3).

**Содержание дисциплины (модуля).** Философские вопросы в жизни современного человека. Предмет философии. Философия как форма духовной культуры. Основные характеристики философского знания. Функции философии. Возникновение философии Философия древнего мира. Средневековая философия. Философия XVII-XIX веков. Современная философия. Традиции отечественной философии. Бытие как проблема философии. Монистические и плюралистические концепции бытия. Материальное и идеальное бытие. Специфика человеческого бытия. Пространственно-временные характеристики бытия. Проблема жизни, ее конечности и бесконечности, уникальности и множественности во Вселенной. Идея развития в философии. Бытие и сознание. Проблема сознания в философии. Знание, сознание, самосознание. Природа мышления. Язык и мышление. Познание как предмет философского анализа. Субъект и объект познания. Познание и творчество. Основные формы и методы познания. Проблема истины в философии и науке. Многообразие форм познания и типы рациональности. Истина, оценка, ценность. Познание и практика. Философия и наука. Структура научного знания. Проблема обоснования научного знания. Верификация и фальсификация. Проблема индукции. Рост научного знания и проблема научного метода. Специфика социально-гуманитарного познания. Позитивистские и постпозитивистские концепции в методологии науки. Рациональные реконструкции истории науки. Философское понимание общества и его истории. Общество как саморазвивающаяся система. Гражданское общество, нация и государство. Культура и цивилизация. Многовариантность исторического развития. Необходимость и сознательная деятельность людей в историческом процессе. Динамика и типология исторического развития. Общественно-политические идеалы и их историческая судьба (марксистская теория классового общества; «открытое общество» К. Поппера; «свободное общество» Ф. Хайека; неолиберальная теория глобализации. Насилие и ненасилие. Источники и субъекты исторического процесса. Основные концепции философии истории. Человек и мир в современной философии. Природное (биологическое) и общественное (социальное) в человеке. Антропосоциогенез и его комплексный характер. Смысл жизни: смерть и бессмертие. Человек, свобода, творчество. Человек в системе коммуникаций: от классической этики к этике дискурса.

## **История (История России, Всеобщая история)**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.02.

### **2.Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** сформировать у обучающихся целостное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации и дать систематические знания об основных этапах и содержании истории России и всеобщей истории с древнейших времен до наших дней.

#### **Задачи:**

- развивать гражданственность и патриотизм, опираясь на исторические традиции российской государственности
- анализировать процессы, события и явления в России и в мире в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма.
- воспитывать нравственность, мораль, толерантность и уважение к народам и культурам России и других стран
- этапов развития философского знания, основных научных школ, направлений, концепций, источников гуманитарного знания и приемов работы с ними;
- классических философских текстов различных эпох и традиций;
- роли науки в развитии цивилизации, соотношения науки и техники и связанных с ними современных социальных и этических проблем;
- смысла взаимоотношений духовного и телесного, биологического и социального начал в человеке, отношения человека к природе и возникших в современную эпоху технического развития противоречий и кризиса существования человека в природе;
- роли нравственных обязанностей человека по отношению к самому себе, другим, обществу;
- возможностей применения философского знания для анализа социально-экономических, политических, культурных явлений в обществе;
- форм и методов научного познания в научно-исследовательской работе.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК-5 (УК 5.1); УК-6 (УК 6.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

#### **знать:**

– историю России в контексте мирового исторического развития; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий (УК 5.1);

– возможности социокультурной среды образовательной организации (УК 6.1).

#### **уметь:**

– использовать техники системного социально-исторического мышления для восприятия и описания межкультурного разнообразия общества (УК 5.1);

– составлять долгосрочные и краткосрочные планы; планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации (УК 6.1).

**Содержание дисциплины (модуля).** Предмет истории как науки. Теории исторического развития. Историческая периодизация. Цивилизации. Происхождение человека и древнейшие культуры. Античный мир. Славяне в эпоху Великого переселения народов. Проблема политогенеза и этапы образования государства.

Древняя Русь и кочевники. Складывание государств в Западной Европе. Ветви в христианстве. Распространение христианства. Распространение ислама. Образование Франкского государства. Средневековый город. Крестовые походы. Монархия в Англии и Франции. Византийская империя. Германская империя и папство. Мусульманский мир. Китай и Восточная Азия. Императорская Япония и первые сегуны. Позднее средневековье. Образование и рост Османской империи. Эпоха Возрождения и ранние европейские государства. Формирование древнерусской государственности. Русь и Орда. Объединение русских земель вокруг Москвы. Иван III. Культура XII-XV вв. Великие географические открытия европейцев. Реформация и контрреформация. Абсолютизм, его региональные особенности. Россия в XVI-XVII вв. в контексте развития европейской цивилизации. Иван IV. Россия в конце XVI - начале XVII вв. Смутное время. Политическое развитие страны при первых Романовых. Социально-экономическое и духовное развитие России в XVII веке. Страны Западной Европы и США в XVIII-XIX вв. Россия в XVIII-XIX: попытки модернизации и промышленный переворот. XVIII в. в европейской и североамериканской истории. Петр I и начало модернизации страны. Эпоха дворцовых переворотов. Россия во второй половине XVIII в. Екатерина II. Российская империя в XIX в.: войны, реформы и контрреформы. Русская культура в XIX в. Первая мировая война, ее последствия. Версальско-Вашингтонская система. Революционный кризис в Западной Европе в 1918 – 1919 гг. Падение Германской и Австро-Венгерской империй. Экономическое развитие стран Западной Европы и США в 20-е гг. Мировой экономический кризис. Политика «нового курса» в США. Фашизм в Германии. Международные отношения в 30-е гг. Вторая мировая война. Складывание биполярной системы. Экономика послевоенного периода. «Холодная война». Кризис колониальной системы. Революции в странах Восточной Европы в конце 80-х – начале 90-х гг. Мировое сообщество на современном этапе. Россия (СССР) в первой половине XX века. Реформы Витте и Столыпина. Первая русская революция. Россия в условиях Первой мировой войны и общенационального кризиса. Великая российская революция 1917 г. в России. Становление советской государственности. СССР (Россия) и мир во второй половине XX века. Вторая Мировая и Великая Отечественная война. СССР в послевоенные десятилетия. СССР на завершающем этапе своей истории. Россия (РФ) в 90-е гг. Россия и мир в XXI веке. Современные проблемы человечества.

## **Иностранный язык**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.03.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Целью** обучения иностранному языку в неязыковом вузе является развитие у студентов иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих, а именно:

– речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);

– языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (лексическими, грамматическими, орфографическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью студентов.

### **Задачи:**

– повышать исходный уровень владения иностранным языком, достигнутый на предыдущей ступени образования;

- расширять лингвистический кругозор;
- воспитывать толерантность и уважение к духовным ценностям разных стран и народов

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК-4 (УК 4.3; УК-4.4)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- изученные лексические единицы (УК 4.3);
- основные грамматические категории и конструкции (УК 4.4);

**уметь:**

– использовать изученные лексические единицы в ситуациях повседневного, социально-культурного и делового общения на иностранном языке (УК 4.3);

– распознавать изученные грамматические категории и конструкции, употреблять изученные грамматические категории и конструкции для осуществления межкультурного общения на иностранном языке (УК 4.4).

**Содержание дисциплины (модуля).** Вводно-коррективный курс. Моя семья. Личные и притяжательные местоимения. Множественное число существительных. Глагол to be. Конструкция there+ to be. Мой родной город. Глагол to have. Имя числительное. Безличные предложения. Москва. Лондон. Наша академия. Система образования в России. Степени сравнения прилагательных. Артикли. Система высшего образования в Великобритании. Кэмбридж. Моя будущая профессия. Образование в США и Великобритании в сельскохозяйственных ВУЗах. Времена группы Simple. Модальные глаголы. Карьера в сельском хозяйстве. Моя профессия – технолог. Сельское хозяйство в России и мире. Времена группы Continuous. Классификация растений. Злаковые и овощные культуры. Времена группы Perfect. Типы пищевого сырья. Качество и безопасность пищевых продуктов. Обработка, переработка и хранение пищевого сырья в системе общественного питания. Пассивный залог.

## **Безопасность жизнедеятельности**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.04.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование мировоззрения и воспитание у студентов социальной ответственности за последствия своей будущей профессиональной деятельности; освоение теоретических, организационно-правовых и методических основ обеспечения безопасности жизнедеятельности; приобретение знаний по идентификации и профилактике опасностей в различных условиях жизни и деятельности человека.

**Задачи:** дать ясное понимание концепции государственной политики в области безопасности жизнедеятельности в России; ознакомить с проблемами в сфере экологической, производственной, экономической и информационной безопасности; ознакомить с правовым регулированием безопасности жизнедеятельности в России

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК-8 (УК 8.1; УК 8.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

– характеристику и признаки опасных и вредных факторов, возможные последствия их воздействия (УК-8.1);

– принципы, методы и средства для поддержания безопасных условий жизнедеятельности и профилактики опасностей (УК-8.2);

**уметь:**

– устанавливать причинно-следственные связи между опасностью и возможным последствием воздействия, оценивать потенциальный риск; идентифицировать опасные и вредные факторы, прогноз возможных последствий их воздействия в различных сферах деятельности, в том числе и в условиях чрезвычайных ситуаций (УК-8.1);

– выбирать и применять конкретные средства и методы защиты для обеспечения безопасности в различных заданных ситуациях (УК-8.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Цель и задачи дисциплины. Основные понятия, термины, определения. Функционирование системы «человек – среда обитания». Количественная и качественная оценка неблагоприятных событий. Виды опасностей. Аксиомы безопасности. Влияние освещения на характер зрительной работы. Требования к освещению. Биологическое действие спектра солнечного света. Количественные и качественные характеристики освещения. Основные показатели естественного освещения. Нормирование естественного освещения. Виды искусственного освещения. Классификация искусственного освещения по назначению. Нормирование искусственного освещения. Основные источники искусственного освещения их достоинства и недостатки и рекомендуемая область применения. Пульсация светового потока и её отрицательное влияние на человека. Проблемы экологической опасности люминесцентных ламп. Светильники. Теплообмен человека с окружающей средой. Действие основных параметров микроклимата (температуры, относительной влажности, скорости воздуха, интенсивности теплового облучения, атмосферного давления) на человека. Терморегуляция организма человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата производственных помещений. Методы создания комфортных условий работы в производственных помещениях. Естественная и искусственная вентиляция. Действия электрического тока на организм человека. Факторы, влияющие на характер поражения человека электрическим током. Шаговое напряжение. Методы и средства защиты от поражения током. Статическое электричество. Способы защиты от статического электричества. Молниезащита. Оказание первой помощи пострадавшему. Основные источники вредных веществ. Особенности действия основных вредных веществ на организм человека. Классификация вредных веществ по области применения, токсическому эффекту и степени опасности. Гигиенические нормы. Одновременное действие нескольких вредных веществ на человека. Характеристика воздействия вредных веществ на человека. Отрицательное влияние шума на человека. Физические характеристики шума. Уровни звукового давления и интенсивности. Уровни звукового давления от нескольких источников звука. Октавные полосы. Классификация производственных шумов. Гигиеническое нормирование шумов. Методы борьбы с шумом. Ультразвук, инфразвук. Особенности горения различных материалов. Классификация материалов по горючести. Классификация пожаров по типу горючих материалов. Огнестойкость строительных конструкций. Категории помещений по пожарной опасности. Причины пожаров. Основные поражающие факторы пожаров. Огнетушащие материалы. Средства тушения пожаров. Общие вопросы организации противопожарной охраны на предприятии. Понятие чрезвычайной ситуации. Общая

классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера и их возможные последствия. Терроризм. Действия работников организаций при угрозе и возникновении на территории региона (муниципального образования) террористического акта, чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и биолого-социального характера. Оказание первой помощи пострадавшему.

## **Культура речи и деловое общение**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.05.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель** ознакомление обучающихся с актуальными проблемами в развитии национального языка на современном этапе, спецификой функционирования его в сфере делового общения, повышение речевой культуры будущего специалиста, формирование навыков профессиональной коммуникации и стремления к их совершенствованию.

#### **Задачи:**

- формирование представления о литературном языке как высшей форме существования национального языка, понимание его роли и места в современном мире;
- изучение системно-языковых норм литературного языка, его функционирования в административно-деловой сфере;
- формирование представлений об эффективном, гармонизирующем речевом взаимодействии в административно-деловой сфере, осмысление жанровой специфики делового общения, выработка навыков составления и редактирования деловых бумаг, стратегий и тактик ведения деловой беседы

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК-4 (УК 4.1; УК 4.2)

#### **В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

##### **знать:**

- основные понятия по русскому языку и культуре речи; структурные и языковые особенности текстов реферативного характера, требования, предъявляемые к их оформлению (УК 4.1);
- виды официальных писем и их специфику, включая цель письма и его языковое оформление (УК 4.2);

##### **уметь:**

- создавать тексты реферативного характера, грамотно и уместно используя изученные в соответствии с темой источники (УК 4.1);
- создавать официальные и неофициальные письма, учитывая их стилистические особенности (УК 4.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка; речевое взаимодействие; основные единицы общения; устная и письменная разновидности литературного языка; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи. Стили современного русского литературного языка; функциональные стили современного русского языка; взаимодействие функциональных стилей; научный стиль; специфика использования элементов различных языковых уровней в научной

речи; речевые нормы учебной и научной сфере деятельности; официально-деловой стиль, сфера его функционирования, жанровое разнообразие. Жанровая дифференциация и отбор языковых средств в публицистическом стиле. Языковые формулы официальных документов; приемы унификации языка служебных документов; интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи; язык и стиль распорядительных документов, коммерческой корреспонденции, инструктивно-методических документов; реклама в деловой речи; правила оформления документов; речевой этикет в документе. Особенности устной публичной речи; оратор и его аудитория; основные виды аргументов; подготовка речи: выбор темы, цель речи, поиск материала, начало, развертывание и завершение речи; основные приемы поиска материала и виды вспомогательных материалов; словесное оформление публичного выступления; понятливость, информативность и выразительность публичной речи; разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка; условия функционирования разговорной речи, роль внеязыковых факторов; культура речи; основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

### **Физическая культура и спорт**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.06.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

##### **Цели:**

формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры и спорта в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья, здоровья своей семьи, близких, для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности.

##### **Задачи:**

- обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке к будущей профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.
- адаптация организма к воздействию умственных и физических нагрузок, расширение функциональных возможностей физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК-7 (УК 7.1)



**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

- место физической культуры и спорта в общекультурной и профессиональной подготовке; социально-биологические основы физической культуры и спорта; средства физической культуры и спорта в регулировании работоспособности; место общей физической и спортивной подготовки в системе физического воспитания (УК 7.1);

- основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями; теорию спорта; особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений; особенности профессионально-прикладной физической подготовки (УК 7.1).

**Уметь:**

- самостоятельно заниматься физическими упражнениями; осуществлять индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений; осуществлять самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом (УК 7.1);

- использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК 7.1).

**Содержание дисциплины (модуля).** Возникновение термина «физическая культура». Общие понятия теории физической культуры. Цель, задачи и формы организации физического воспитания. Организация физического воспитания и спортивной работы в ВУЗе. Формы физического воспитания обучающихся. Организация и содержание учебно-воспитательного процесса в учебных отделениях. Зачётные требования и обязанности обучающихся. Организм как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Внешняя среда и ее воздействие на организм и жизнедеятельность человека. Средства физической культуры, обеспечивающие устойчивость к умственной и физической работоспособности. Двигательная функция и повышение уровня адаптации и устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды. Понятие «здоровье», его содержание и критерии. Функциональные резервы организма. Составляющие здорового образа жизни обучающегося. Режим труда и отдыха. Профилактика вредных привычек. Режим питания. Двигательная активность. Закаливание. Здоровье и окружающая среда. Наследственность. Психологическая саморегуляция. Основные понятия. Объективные и субъективные факторы обучения и реакция на них организма обучающихся. Изменение состояния организма обучающихся под влиянием различных режимов и условий обучения. Работоспособность в умственном труде и влияние на нее внешних и внутренних факторов. Влияние на работоспособность обучающихся периодичности ритмических процессов в организме. Общие закономерности изменения работоспособности обучающихся в процессе обучения. Средства физической культуры в регулировании умственной работоспособности, психоэмоционального и функционального состояния обучающихся. "Малые формы" физической культуры в режиме учебного труда обучающихся. Учебные и самостоятельные занятия по физической культуре в режиме учебно-трудовой деятельности. Методы физического воспитания. Двигательные умения и навыки. Физические качества. Формы занятий. Общая физическая подготовка. Специальная физическая подготовка. Спортивная подготовка. Интенсивность физических нагрузок. Энергозатраты при физических нагрузках. Влияние оздоровительной физической культуры на организм. Основные разделы и этапы физического обучения и воспитания. Способы обучения и принципы, положенные в основу методики занятий физическими упражнениями. Студенческий спорт. Единая спортивная классификация. Национальные виды спорта. Планирование и организационные формы. Международное спортивное

движение. Всемирные студенческие спортивные игры (Универсиады). Олимпийские игры современности. Основные особенности в спорте и в физическом воспитании. Краткая психофизическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений. Влияние избранного вида спорта или системы физических упражнений на физическое развитие, функциональную подготовленность и психические качества. Модельные характеристики спортсмена высокого класса. Планирование тренировки в избранном виде спорта или системе физических упражнений. Пути достижения физической, технической, тактической и психической подготовленности. Виды и методы контроля за эффективностью тренировочных занятий. Специальные зачетные требования и нормативы по годам (семестрам) обучения обучающихся. Требования спортивной классификации и правил соревнований по избранному виду спорта. Диагностика и самодиагностика организма занятиях физическими упражнениями и спортом. Самоконтроль. Исследование и оценка физического развития. Методы стандартов, антропометрических индексов для оценки физического развития. Исследование и оценка функционального состояния. Контроль за физической подготовленностью. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Необходимость профессионально-прикладной физической подготовки; решаемые в ней задачи. Требования к физической подготовленности трудящихся в различных сферах современного профессионального труда и тенденции их изменения. Задачи решаемые в процессе ППФП. Средства и методические основы построения ППФП. Особенности состава средств ППФП. Основные черты методики и формы построения занятий в ППФП. Физическая культура как вид общей культуры. Общие понятия теории физической культуры. Физическая культура как вид культуры общества. Физическая культура как часть культуры личности. Социальные функции физической культуры студенческой молодежи. Комплексное совершенствование профессионально-прикладной физической подготовки.

## **Правоведение**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.07.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

- формирование у обучающихся навыков работы с нормативно-правовыми актами, анализа правовых явлений и правовых отношений в сфере производства и использование их в профессиональной деятельности.
- **Задачи:**
- - ознакомить обучающихся с основными принципами правоведения, сформировать у них правовое сознание;
- - привить им навыки анализа государственно-правовых явлений, повышения уровня их правовой культуры в целом, научить составлению и использованию нормативных и правовых документов, относящихся к будущей профессиональной деятельности, умению предпринимать необходимые меры по восстановлению нарушенных прав.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 2 (УК 2.1; УК 2.2); УК 11 (УК 11.1)

#### **В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

##### **знать:**

- состав и характеристику задач, решение которых лежит в нормативно-

правовой плоскости (УК 2.1);

- основные нормативные и правовые документы в области профессиональной деятельности, существующие правовые нормы и ограничения (УК 2.2);

- сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями (УК 11.1);

**уметь:**

- выделять совокупность задач, решаемых на основе правовых норм и имеющихся ограничений (УК 2.1);

- использовать нормативно-правовой инструментарий для достижения целей (УК 2.2);

- анализировать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней (УК 11.1).

**Содержание дисциплины (модуля).** Понятие и сущность права. Система Российского права и ее структурные элементы. Источники права. Норма права. Правоотношения. Правонарушение и юридическая ответственность. Российское право и "правовые семьи". Международное право. Конституция РФ. Основы конституционного строя РФ. Правовой статус личности в РФ. Органы государственной власти в РФ. Граждане и юридические лица как субъекты гражданского права. Право собственности. Обязательства и договоры. Наследственное право РФ. Условия и порядок заключения брака. Права и обязанности супругов. Права несовершеннолетних детей. Алименты. Основания возникновения трудовых прав работников. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда. Защита трудовых прав граждан. Административное правонарушение и административная ответственность. Преступление и уголовная ответственность. Категории и виды преступлений. Обстоятельства, исключающие преступность деяния. Система наказаний по уголовному праву. Общая характеристика экологического права. Государственное регулирование экологического права. Законодательное регулирование и международно-правовая охрана окружающей природной среды. Особенности регулирования отдельных видов деятельности. Правовое определение коррупции. Международно-правовая регламентация коррупции. Юридическая ответственность за коррупционное поведение. Характеристика системы противодействия коррупции.

## **Экономическая теория**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.08.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование у обучающихся знаний концепций и категорий современной экономической теории, закономерностей функционирования рыночной экономики и поведения ее субъектов, развитие экономического мышления и способности исследовать социально-экономические процессы, происходящие в современной российской и мировой экономике.

**Задачи освоения дисциплины (модуля):**

а) освоить основные понятия и категории экономической теории («экономика», «экономическая теория», «микроэкономика», «макроэкономика», «мировая экономика», «потребность», «предельность», «потребление», «валовой внутренний продукт (ВВП)», «валовой национальный продукт (ВНП)», «валюта», «валютный курс», «инфляция», «безработица», «цена», «выручка», «прибыль»,

«себестоимость», «затраты», «спрос», «предложение» и др.);

б) освоить основные экономические законы, принципы и механизмы их действия в различных экономических системах и на разных этапах их становления, представление о взаимосвязи и взаимозависимости экономических процессов и изучающих их предметов;

- в) сформировать экономическое мышление на основе понимания явлений, процессов и отношений в экономической системе общества, а также определяющих их факторов, способов и средств решения экономических проблем

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 10 (УК 10.1; УК 10.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

основные экономические понятия; цели и формы участия государства в экономике; методы экономического и финансового планирования на уровне государства, предприятия, домохозяйства (УК 10.1);

– методологию экономического решения личных, социальных и профессиональных задач; финансовые инструменты, используемые при обосновании экономических решений (УК 10.2);

**уметь:**

– анализировать информацию об экономических процессах на уровне государства, предприятия, домохозяйства (УК 10.1);

– применять финансовые инструменты, экономические методы и модели для решения практических задач в различных областях жизнедеятельности; для формирования и обоснования управленческих решений (УК 10.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Развитие экономической мысли. Предмет и метод экономической науки. Основные закономерности экономической организации общества. Потребности и ресурсы. Производственные возможности общества. Теория спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения. Теория потребительского поведения. Теория производства и издержек. Типы рыночных структур. Фирма в условиях совершенной конкуренции. Рынок несовершенной конкуренции: монополия, монополистическая конкуренция и олигополия. Спрос и предложение экономических ресурсов. Рынок труда и заработная плата. Рынок капитала. Рынок земли и рента. Основные макроэкономические показатели и система национальных счетов. Совокупный спрос и совокупное предложение. Кейнсианская модель макроэкономического равновесия. Макроэкономическая нестабильность: безработица и инфляция

## **Информатика**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.09.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель** сформировать у обучающихся фундаментальные знания основ информатики и приемы решения типовых задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий.

**Задачи:**

- изучение основных понятий и методов информатики;
- изучение технических и программных средств реализации информационных процессов;

- освоение приемов использования информационно-коммуникационных технологий в качестве инструмента решения типовых задач профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 1 (ОПК 1.1; ОПК 1.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- теоретические основы технологий обработки информации в профессиональной деятельности (ОПК 1.1);
- принципиальные основы устройства компьютера, архитектуру и функциональное назначение компьютеров; классификацию программного обеспечения, назначение, характеристики и возможности программного обеспечения (ОПК 1.2).

**уметь:**

- использовать современные информационные технологии в профессиональной деятельности (ОПК 1.1);
- анализировать существующее программное обеспечение в контексте вариантов решения задачи, оценивая достоинства и недостатки, осуществлять выбор соответствующего программного обеспечения; использовать методы и средства защиты информации, осуществлять оценку возможных угроз информационной безопасности, выбор необходимых программно-аппаратных средств обеспечения информационной безопасности при решении профессиональных задач (ОПК 1.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Понятие информации. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации. Технические средства реализации информационных процессов. Программные средства реализации информационных процессов. Модели решения функциональных и вычислительных задач. Алгоритмизация и программирование. Программное обеспечение и технологии программирования. Базы данных. Локальные и глобальные сети ЭВМ. Основы и методы защиты информации.

## **Введение в профессиональную деятельность**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.10.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель** сформировать у обучающихся, представления об основах технологии продукции общественного питания, практических навыках и умениях в области профессиональной деятельности.

**Задачи:**

- дать понимание технологических процессов производства продукции общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;

- научить практическим навыкам и умениям.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 1 (УК 1.1); УК 6 (УК 6.2; УК 6.3)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

- область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности (УК 1.1);

- приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста (УК 6.2);

- порядок построения профессиональной карьеры и определения стратегии профессионального развития (УК 6.3).

**Уметь:**

- использовать полученные знания в практической деятельности (УК 1.1);

- строить профессиональную карьеру и определять стратегию профессионального развития (УК 6.2);

- совершенствовать профессиональную деятельность на основе применения принципов самообразования в течение всей жизни (УК 6.3).

**Содержание дисциплины (модуля).** Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности. Краткая характеристика отрасли общественного питания. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в предприятиях питания за рубежом. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции. Способы и приемы механической кулинарной обработки продуктов. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Классификация предприятий общественного питания. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране. Общие требования к предприятиям общественного питания. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке. Методы и формы обслуживания. Понятие сервиса и сервисных технологий. Сущность сервисной деятельности предприятий питания и задачи современного сервисного обслуживания. Классификация услуг общественного питания. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.

## **Математика**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.11.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** получение знаний для базовой математической подготовки бакалавров,

позволяющей успешно решать современные, типовые задачи в области технология продукции и организация общественного питания

**Задачи:**

- приобретение навыков анализа и формулировки математических постановок задач;
  - изучение основ математического аппарата, необходимого для решения стандартных задач продукции и организация общественного питания;
  - развитие логического мышления, математической культуры;
  - овладение аналитическими и численными методами решения поставленных задач линейной и векторной алгебры, аналитической геометрии, математического анализа, дискретной математики;
  - изучение методов математического моделирования для решения типовых задач из дисциплин профессионального цикла и дисциплин профильной направленности;
- приобретение навыков применения информационно-коммуникационных технологии при решении задач

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 2 (ОПК 2.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности;

**уметь:**

- применять методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности

**Содержание дисциплины (модуля).** Элементы линейной и векторной алгебры, аналитической геометрии на плоскости. Введение в математический анализ. Дифференциальное исчисление функций одного переменного. Интегральное исчисление функции одной переменной. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Дифференциальное исчисление функций нескольких независимых переменных. Элементы теорий вероятностей и математической статистики.

## **Физика**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.12.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

**Задачи:**

- изучение законов механики, термодинамики, электромагнетизма, оптики и атомной физики;
- овладение методами лабораторных исследований;
- выработка умений по применению законов физики.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 2 (ОПК 2.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

основные законы естественных наук для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-2.1)

**Уметь:**

применять основные законы и методы естественных наук для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-2.1)

**Содержание дисциплины (модуля).** Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электромагнетизм. Оптика. Атомная физика

## **Неорганическая и аналитическая химия**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.13.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** дать обучающимся теоретические и практические знания по неорганической и аналитической химии, формирующие современную химическую основу для освоения специальных дисциплин и для решения задач профессиональной деятельности.

### **Задачи:**

- изучение основ современной химии – базы для усвоения последующих общебиологических и специальных дисциплин;
- показать роль химии в развитии современного естествознания, ее значение для профессиональной деятельности;
- ознакомить обучающихся с особенностями химических свойств важнейших биогенных макро- и микроэлементов, а также элементов, соединения которых представляют собой опасность для окружающей среды;
- обучить основам современных методов химического и физико-химического анализа;
- научить обучающихся выбирать оптимальный метод анализа, пользоваться современной химической терминологией в области аналитической химии;
- научить работать на современных приборах, предназначенных для физико-химических исследований и анализа;
- привить навыки выполнения основных операций, при проведении химического эксперимента и обучить правилам обработки его результатов;
- привить навыки расчётов и приготовления растворов заданной концентрации;
- для получения достоверных результатов анализа, научить статистической обработке полученных результатов;
- привить обучающимся навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента; навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 2 (ОПК 2.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- основные химические понятия, концепции и законы современной химии; международную номенклатуру неорганических соединений; свойства важнейших классов неорганических соединений; окислительно-восстановительные реакции; основы учения о скорости химической реакции, химическом равновесии и энергетике химических реакций; теорию растворов сильных и слабых электролитов;



водородный показатель pH; теоретические основы качественных и количественных методов анализа; основы современных методов химического и физико-химического анализа; способы выражения состава растворов; метрологические основы контроля результатов анализа (ОПК-2.1).

**уметь:**

- применять знания основных законов, методов исследований и теоретических основ неорганической и аналитической химии для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-2.1).

**Содержание дисциплины (модуля).** Предмет химии. Периодическая система химических элементов. (ПСХЭ). Периодический закон Д.И. Менделеева. Строение атома. Классы сложных неорганических соединений. Химическая связь и строение вещества. Окислительно-восстановительные реакции. Химическая кинетика. Скорость химической реакции и факторы, влияющие на нее. Химическое равновесие и его смещение. Химические системы: растворы, дисперсные системы. Способы выражения состава раствора. Свойства разбавленных растворов неэлектролитов. ТЭД. Растворы электролитов. Реакции ионного обмена в растворах электролитов. Водородный показатель pH. Введение в аналитическую химию. Титриметрический анализ, его сущность и методы. Метод кислотно-основного титрования (метод нейтрализации). Метод окислительно-восстановительного титрования (метод редоксиметрии).

### **Органическая и физколлоидная химия**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.14.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** дать обучающимся теоретические и практические знания по органической и физколлоидной химии, формирующие современную химическую основу для освоения специальных дисциплин и для решения задач профессиональной деятельности.

#### **Задачи:**

- показать роль органической и физколлоидной химии в развитии современного естествознания, ее значение для профессиональной деятельности;
- обеспечить выполнение обучающимися лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность дисциплины органическая и физколлоидная химия и методы химического анализа;
- привить обучающимся практические навыки в подготовке, организации, выполнении химического лабораторного эксперимента, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для будущей профессиональной деятельности;
- привить обучающимся навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента; навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 2 (ОПК 2.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- основные понятия и законы химии, теоретические основы органической

химии, классификацию, изомерию и номенклатуру органических соединений; свойства важнейших классов органических соединений во взаимосвязи с их строением и функциями; закономерности протекания химических, физико-химических, электрохимических и коллоидно-химических процессов в биологических системах различных уровней организации (ОПК-2.1);

**уметь:**

- применять знания основных законов, методов исследований и теоретических основ органической и физколлоидной химии для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-2.1).

**Содержание дисциплины (модуля).** Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова. Основы классификации и номенклатуры органических соединений. Связь в органической химии. Типы и механизмы химических реакций в органической химии. Алканы. Гомологический ряд, изомерия, номенклатура. Методы получения, химические свойства. Алкены. Методы получения, химические свойства. Диеновые углеводороды. Полимеризация диенов. Каучуки. Алкины. Химические свойства. Арены. Ароматичность. Теория замещения в ароматическом ряду. Реакции электрофильного замещения. Спирты и фенолы. Кислотность и основность по Бренстеду. Простые эфиры. Амины и аминоспирты. Методы получения, химические свойства. Оксосоединения (альдегиды и кетоны). Методы получения, химические свойства. Карбоновые кислоты и их производные. Методы получения, химические свойства. Дикарбоновые и непредельные кислоты. Липиды. Мыла. Воска. Кето-енольная таутомерия. Оптическая изомерия. Углеводы (сахара). Моносахариды. Строение, изомерия, свойства. Дисахариды. Полисахариды (крахмал и клетчатка). Аминокислоты. Физические и химические свойства. Полипептиды и белки. Проблема искусственной пищи. Предмет физической и коллоидной химии. Физико-химические аспекты основных принципов термодинамики. Превращение энергии в живых организмах. Виды полезной работы в организме. Направление изменения свободной энергии в биологических системах. Термохимия. Определение энергетической ценности питательных веществ. Химическая кинетика и катализ. Основные понятия. Методы определения скорости реакций при физико-химических исследованиях. Энергия активации. Катализаторы. Значение катализа в биологии, промышленности, сельскохозяйственном производстве. Дисперсные системы, их классификация. Коллоидные растворы. Методы получения и очистки. Свойства: молекулярно-кинетические, оптические, электрохимические. Строение коллоидных частиц. Устойчивость и коагуляция коллоидов, их значение в биологии. Особенности свойств растворов высокомолекулярных соединений (ВМС). Диссоциация, изоэлектрическая точка, электрофорез, осаждение из растворов, разделение на молекулярных ситах. Вязкость растворов ВМС. Осмотическое давление. Свойства гелей, их строение. Природные ВМС - белки, нуклеиновые кислоты, полисахариды и др. Коллоидная защита.

## **Психология**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.15.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** повышение общей и психолого-педагогической культуры обучающихся овладение ими законами и закономерностями организационно-управленческой, научно-исследовательской и образовательной деятельности.

**Задачи:**

- дать представление о сущности сознания, роли сознания и самосознания в

- поведении, общении и деятельности людей, формировании личности;
- научить понимать природу психики, знать основные психические функции и их физиологические механизмы;
- познакомить с содержанием, закономерностями, принципами, формами, средствами и методами психологии.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 3 (УК 3.1; УК 3.2); УК 9 (УК 9.1; УК 9.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

–основные категории и понятия психологии; природу психики, основные функции психики и их физиологические механизмы роль и значение психических процессов, состояний, образований, а также бессознательных механизмов в поведении человека (УК 3.1; УК 3.2);

–особенности организации совместной деятельности в социальной сфере с людьми с ограниченными возможностями здоровья (УК 9.1; УК 9.2);

–основы социальной психологии, психологии межличностных отношений; динамику протекания основных социально-психологических процессов в коллективе (УК 3.1; УК 3.2; УК 9.1; УК 9.2)

**уметь:**

- интерпретировать собственное психическое состояние; применять полученные знания для проведения социологических исследований в коллективах и использовать их для анализа результатов своей практической деятельности (УК 3.1; УК 3.2);

- организовывать совместную деятельность в социальной или профессиональной сферах с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность на основе базовых дефектологических знаний (УК 9.1; УК 9.2);

- выделять рациональные психологические средства и творчески использовать их в профессиональной деятельности (УК 3.1; УК 3.2; УК 9.1; УК 9.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Введение в общую психологию. История развития психологического знания и основные направления в психологии. Возникновение и развитие психики и сознания. Психология деятельности. Психология личности. Познавательные процессы. Психическое состояние. Эмоционально-волевые процессы. Индивидуально-психические свойства личности

## **Физиология питания**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.16.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основах рационального питания, макро- и микронутриентах, о химии пищеварения, организации рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных групп и профессий.

**Задачи:** получение необходимых знаний для понимания явлений, происходящих в организме человека при потреблении продуктов питания, и их влияния на здоровье; ознакомить обучающихся с теоретическими основами физиологии человека и физиологических систем, связанных с питанием; сформировать физиологическое мышление в отношении роли пищевых продуктов для поддержания нормальной жизнедеятельности организма человека; приобрести практические навыки по организации рационального питания, анализу и оценке рационов питания для

различных групп населения.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных –ОПК 5 (ОПК 5.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** первичные документы – источники нормативной, технической, технологической, научной информации; предметную область физиологии питания и технологии приготовления продукции на предприятиях общественного питания в России и за рубежом; современные направления и особенности питания различных групп населения, технологические приемы и процессы, позволяющие компенсировать недостаток определенных нутриентов у людей в зависимости от их половой, возрастной принадлежности, воздействия факторов среды обитания, физической активности, физиологического состояния; основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; краткую характеристику основных контаминантов пищевых продуктов химического и биологического происхождения; технические средства, технологические приемы обработки сырья и приготовления пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания

**Уметь:** осуществлять поиск информации и представлять ее в требуемом формате;

осуществлять хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз

данных; самостоятельно использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы, пользоваться научной, нормативно-технической документацией и информацией в области физиологии питания и технологии приготовления продукции на предприятиях общественного питания, формулировать результат; составлять рационы питания на основе рекомендуемых суточных норм для различного контингента питающихся; определять величину суточных энергозатрат человека; оценивать рационы питания на отдельных лиц и групп населения на соответствие физиологическим потребностям; проводить вычисления калорийности пищевых продуктов, качества пищевого белка; подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения ценных пищевых компонентов, предупреждения образования в них нежелательных для здоровья соединений и с учётом экологических последствий.

**Содержание дисциплины (модуля).** Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Анатомио – физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека. Основные пищевые вещества и их роль в питании человека. Обмен веществ, основы рационального питания и оптимизация питания. Особенности питания различных групп населения. Гигиеническая оценка современных приемов подготовки и обработки пищевого сырья и пищевых продуктов.

## **Пищевая химия**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.17.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель курса:** освоить сложные вопросы, касающихся роли основных пищевых веществ в питании человека, в проблемах, связанных с превращением макро и микронутриентов в технологическом потоке, строением и ролью пищевых и биологических добавок. Основное внимание уделяется химическому составу пищевых систем (сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция), технологическому и биологическому значению основных компонентов продуктов питания, роли воды в пищевых системах, пищевым, биологически активным добавкам, а также безопасности пищевых продуктов.

**Задача дисциплины** –освоить перечисленные взаимосвязи и процессы, понять их значение для организма человека и научить правильно их использовать.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных –ОПК 5 (ОПК 5.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- основные требования, предъявляемые к продукции питания и технологии их производства; характеристику основных компонентов пищи: их структуру, состав, основные функциональные свойства макронутриентов и микронутриентов; пищевую, энергетическую и биологическую ценность пищевых продуктов; пищевые добавки, их классификацию и характеристику основных групп; посторонние вещества в пище, их классификацию и характеристику основных загрязнителей; основные принципы создания экологически чистых продуктов питания (ОПК-5.1);

**уметь:**

- анализировать качество продуктов питания и технологии их производства; определять химический состав пищевых продуктов; определять качество пищевого сырья и готовых продуктов; проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными; использовать теоретические и практические навыки, полученные при освоении дисциплины для определения безопасности и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-5.1).

**Содержание дисциплины (модуля).** Химия пищевых веществ и питание человека. Характеристика макронутриентов пищи и их влияние на организм. Характеристика микронутриентов пищи и их влияние на организм. Пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы. Вода в пищевых системах. Безопасность пищевых продуктов. Основы рационального питания

## Экология

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.18.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цели:**

сформировать и развить у студентов эколого-гуманистическое мировоззрение и системы компетенций, необходимых для умения разработать стратегии выхода из отраслевых и региональных экологических кризисов.

**Задачи:**

- выявить закономерности формирования, функционирования и устойчивого развития экосистем;  
- освоить методы оценки экологического состояния природной среды и

восстановления биосистем;

- развить экологическое мышление при изучении отраслевой экономики и природопользования;

- изучить вопросы состояния окружающей среды в России, на Дальнем Востоке и странах АТР;

- сформировать ответственное отношение к окружающей природной среде и готовность к активным действиям по ее охране на основе современных экологических знаний.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 1 (УК 1.2); УК 2 (УК 2.3)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

– методы планирования и организации научных исследований; основные теоретические положения, законы, принципы, термины, понятия, процессы, методы, технологии, инструменты, операции осуществления научной деятельности (УК 1.2);

– способы решения профессиональных задач в условиях ограниченности ресурсов и ограничений в правовом поле (УК 2.3).

**уметь:**

– оформлять результаты научных исследований, готовить научные доклады публикаций на семинары и конференции (УК 1.2);

– определять эффективные способы решения задач в сфере профессиональной деятельности в правовом поле с учетом легитимных правовых норм (УК 2.3).

**Содержание дисциплины (модуля).** Экология: предмет, методы, основные понятия. Системный подход в экологии. Основные закономерности. Социальная экология. Экология человека. Этология человека. Экологические болезни человека. Оценка воздействия на окружающую среду (ОВОС). Экологический мониторинг. Экологические проблемы: глобальный и региональный уровень. Экологическое право: понятие и принципы.

## Механика

### Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.19.

#### Цели и задачи дисциплины (модуля).

**Цель:** развитие у обучающихся способности к использованию законов механики в профессиональной деятельности, получение представления о деталях машин, их соединениях, механических передачах, структуре, кинематике и динамике механизмов и машин, основных положениях сопротивления материалов.

**Задачи:** приобретение студентами умения строить механические и математические модели технических систем и исследовать их, квалифицированно применяя основные методы статического, кинематического и динамического анализа механических систем; развитие логического и творческого мышления, необходимых при решении производственных задач.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 3 (ОПК 3.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** основные понятия и законы теоретической механики; основные

положения о деталях машин, их соединениях, механических передачах, структуре, кинематике и динамике механизмов и машин, основные положения сопротивления материалов (ОПК-3.1)

**Уметь:** применять законы и методы механики для решения инженерных задач (ОПК-3.1)

**Содержание дисциплины (модуля).** Силы, связи, реакции связи, аксиомы статики. Пространственная система сил. Условия равновесия тел, находящихся под действием пространственной системы сил. Движение твердого тела. Классификация деталей машин. Основные понятия и определения. Конструкция, основные параметры и расчет соединений деталей машин. Назначение, классификация, область применения и основы расчета механических передач. Основные понятия теории механизмов и машин. Структурный анализ механизмов: звенья, кинематические пары, структурные группы звеньев, кинематические цепи; структурное исследование механизмов. Основные понятия кинематики механизмов; кинематическое исследование механизмов; методы планов; методы графического дифференцирования и интегрирования. Основные понятия динамики механизмов и машин; кинетостатический расчет механизмов; режимы движения машины; трение в механизмах; КПД механизмов и машин. Основные понятия, определения, допущения и принципы. Классификация внешних сил. Основные механические характеристики материалов. Напряжения и деформации при различных видах нагружения. Статически определимые и статически неопределимые системы. Расчет на прочность.

### **Ресурсосберегающие технологии в общественном питании**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.20.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование системы знаний по комплексному использованию материально-сырьевых ресурсов, которые способствуют экономии необходимого труда, снижению норм расхода сырья, материалов и всех других производственных затрат на единицу продукции комплексного производства, а также рационального использования режимов обработки продуктов с наименьшей потерей положительных свойств пищевого сырья.

#### **Задачи:**

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о ресурсосберегающих технологиях.
- рассмотрение понятия о теоретических и методологических основах «комплексного использования сырья».
- выявление потенциальных и эффективных направлений использования вторичного сырья с целью увеличения объемов производства продукции.
- овладение методами безотходной технологии производства продуктов питания

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 4 (ОПК 4.1; ОПК 4.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

#### **Знать:**

-методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции

различного назначения, нормативную базу в области производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)

-сущность технологических процессов производства продукции (ОПК 4.2)

**Уметь:**

- определять основные направления по совершенствованию технологических процессов, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)

- принять конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания (ОПК 4.2)

**Содержание дисциплины (модуля).** Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии. Мясо и мясные продукты. Технологическая схема производства рулета из мясорастительного фарша Кулинарная продукция из рыбы Кулинарная продукция из творога Кулинарная продукция из плодов и овощей. Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката Кулинарная продукция из круп. Кулинарная продукция из бобовых Изделия из теста

## **Биохимия**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.21.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель.** Углубление знаний в области химических дисциплин, составляющих теоретическую и практическую основу для специальных курсов пищевых технологий, усвоение теории природных биохимических процессов и применении их в производстве продукции общественного питания.

**Задачи.** Дать ясное понимание о предмете и методах биохимии; вооружить бакалавров в области технологии продукции общественного питания теоретическими знаниями о физико-химических основах живой материи; научить связывать категории дисциплины с современными достижениями биохимии в области переработки сырья биологического происхождения в пищевых технологиях и производствах.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 1 (УК 1.2)

б) общепрофессиональных – ОПК 2 (ОПК 2.1)

### **В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** Основные законы, понятия и положения классической и современной биохимии, иметь представление об основных группах веществ (витамины, белки, ферменты и др.); содержание процессов самоорганизации; (УК-1.2)

научно-теоретические основы, приёмы и методы биохимии для решения конкретных задач при оценке качества производимой продукции в ходе технологического контроля (ОПК-2.1);

**Уметь:** Применять знания законов, понятий и положений биохимии в своей профессиональной деятельности; самостоятельно изучать современные достижения биохимии в области переработки сырья биологического происхождения в пищевых технологиях и производствах; (УК-1.2)

применять методы оценки качества продукции, используя базовые химические законы и положения; самостоятельно проводить исследования; решать практические



задачи и анализировать новые принципы переработки пищевого сырья, а также контролировать его качество и безопасность. (ОПК-2.1);

**Содержание дисциплины (модуля).** Белковые вещества. Ферменты (энзимы). Небелковые вещества. Обмен веществ. Биоэнергетика. Взаимосвязь процессов обмена веществ. Особенности биохимии отдельных органов и систем. Роль биохимических процессов при хранении и переработке пищевого сырья

## Электротехника и электроника

### Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.22.

#### Цели и задачи дисциплины (модуля).

##### Цель

-Ознакомиться с основными понятиями и законами электротехники, изучить устройство и принцип действия наиболее распространенных электрических цепей, машин и аппаратов переменного тока, ознакомиться с методами измерения электрических параметров;

##### Задачи

- приобретение студентами теоретических и практических знаний по методам исследования, расчета и практическому применению электромагнитных процессов и преобразователей энергии.

-ознакомиться с методами измерения электрических параметров и с работой электронных приборов и электронных систем.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 3 (ОПК 3.2)

#### В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**знать:** основные законы электротехники для электрических и магнитных цепей; методы измерения электрических и магнитных величин; принципы работы основных электрических машин, их рабочие и пусковые характеристики; параметры современных полупроводниковых устройств: усилителей, вторичных источников питания, микропроцессорных комплексов; элементную базу современных электронных устройств: полупроводниковые диоды и транзисторы; принципы действия универсальных базисных логических элементов; принципы устройства и действия современных средств измерений.

**уметь:** понимать сущность процессов в электрических цепях постоянного и синусоидального токов; оценивать состояние электрооборудования, электронных приборов и устройств; обеспечивать оптимальный выбор электрооборудования, электронных приборов и устройств; пользоваться измерительными приборами.

**Содержание дисциплины (модуля).** Эл.цепи постоянного тока и магнитные цепи. Эл. цепи переменного однофазного и трехфазного тока Однофазные, трехфазные и специальные трансформаторы Асинхронные эл. двигатели и синхронные генераторы. Основы полупроводниковой техники. Источники питания электронных устройств Транзисторы, интегральные микросхемы и электронные усилители.

## Процессы и аппараты пищевых производств

### Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины

(модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.23.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

##### **Цель:**

формирование основ знаний о технологических процессах в пищевой технологии, об условиях, при которых протекают эти процессы.

##### **Задачи:**

изучить теоретические основы пищевой технологии, позволяющий проанализировать и рассчитать процесс, определить оптимальные параметры, рассчитать аппаратуру для его проведения; подготовить высококвалифицированных технологов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 3 (ОПК 3.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:** технологические процессы решения профессиональных задач, графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения чертежей в профессиональной деятельности (ОПК-3.1)

**уметь:** разрабатывать технологические процессы для решения профессиональных задач, осуществлять графическое моделирование инженерных задач для выполнения и чтения чертежей в профессиональной деятельности (ОПК-3.1)

**Содержание дисциплины (модуля).** Основные законы технологических процессов. Методы исследования процессов и аппаратов. Основы технической гидротехники. Особые виды движения. Транспортирование жидкостей и газов. Гидромеханические процессы. Процессы разделения неоднородных систем «газ – твердое тело». Мембранные процессы. Процессы измельчения пищевых сред. Процессы сортирования и калибрования пищевого сырья. Процессы перемешивания пищевых сред. Процессы прессования пищевых сред. Основы теплопередачи. Нагревание. Конденсация. Охлаждение и замораживание. Выпаривание. Основы массопередачи. Сушка. Абсорбция. Перегонка и ректификация. Процессы диффузии и экстракции. Адсорбция. Кристаллизация.

### **Тепло- и хладотехника**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.24.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

##### **Цель**

-теоретическая и практическая подготовка обучающихся по методам получения, преобразования, передачи и использования теплоты и холода на предприятиях общественного питания.

##### **Задачи**

-научить обучающихся проектировать, выбирать и эксплуатировать необходимое теплотехническое и холодильное оборудование для предприятий общественного питания

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 3 (ОПК 3.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** содержание и математическую формулировку основных законов термодинамики и теплообмена; конструкцию и основы эксплуатации теплотехнического и холодильного оборудования; теорию и расчеты процессов применения теплоты и холода для предприятий общественного питания.

**Уметь:** анализировать различные физические процессы, проводить необходимые расчеты процессов теплообмена технологического оборудования; решать практические задачи, связанные с применением теплоты и холода для предприятий общественного питания.

**Содержание дисциплины (модуля).** Основные понятия. Законы термодинамики. Термодинамика движущегося газа. Теория теплообмена. Системы хладоснабжения. Компрессоры. Теплообменники. Микроклимат объектов хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. Вентиляция и кондиционирование

### **Санитария и гигиена питания**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.25.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование знаний и в области санитарии и гигиены питания, а именно: ознакомление с основными понятиями санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; освоение основных гигиенических норм и требований к проектированию, содержанию, организации работы и эксплуатации предприятий торговли и общественного питания; рассмотрение причин возникновения и мер профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций; знакомство с методами санитарного надзора в области санитария и гигиена на предприятиях торговли и общественного питания

**Задачи:** изучить основные положения действующего санитарного законодательства и нормативно-правовых актов, гигиенических нормативов и требований к факторам внешней среды и проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; изучить организацию и осуществления входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов и готовой продукции, на базе которых строится и развивается технология производства продуктов общественного питания.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 5 (ОПК 5.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

санитарные нормы и правила, предъявляемые к продуктам питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства продукции питания

**Уметь:**

осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным санитарным нормам.

**Содержание дисциплины (модуля).** Современное состояние и направления развития гигиенической науки. Санитарное законодательство и санитарный надзор. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к

благоустройству предприятий питания. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена работников. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

### **Физико-химические основы технологических процессов**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.26.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование системы знаний, умений и навыков по вопросам глубокого понимания физических, химических, биологических явлений и процессов в выработки рационального режима обработки продуктов с наименьшей потерей положительных свойств пищевого сырья, особенно недопустимого снижения питательной ценности продуктов.

#### **Задачи:**

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений физико-химических явлений для разработки и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания.
- овладение приёмами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов обработки сырья, полуфабрикатов для обеспечения высокого качества готовой продукции общественного питания.
- создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов.
- овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и обязанности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 5 (ОПК 5.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

#### **Знать:**

- актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления готовой кулинарной продукции (ОПК 5.1);
- характеристики белков, углеводов, жиров различных пищевых продуктов (ОПК 5.1);
- значение явлений термовлагопереноса и диффузии для производства кулинарной продукции (ОПК 5.1)

#### **Уметь:**

-оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства готовой кулинарной продукции, принимать решения и выбирать различные способы и приемы кулинарной обработки пищевого сырья (ОПК 5.1);

-оценивать влияние различных факторов физико-химические изменения белков, углеводов, жиров при тепловой обработке и выбирать различные способы и приемы кулинарной обработки пищевого сырья; оценивать влияние различных факторов на содержание растворимых веществ в кулинарной продукции в процессе производства (ОПК 5.1)

- проводить испытания по определению показателей качества и без опасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методами исследования свойств продовольственного сырья и продуктов питания (ОПК 5.1);

- организовать технологический процесс производства продукции питания с учётом физико-химических изменений белков, углеводов, жиров при тепловой обработке (ОПК 5.1).

**Содержание дисциплины (модуля).** Физико-химические изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработки. Физико-химические изменения сахаров и крахмала при кулинарной обработки пищевых продуктов. Физико-химические изменения жиров при кулинарной обработки и их влияние на качество пищевых продуктов. Термовлагоперенос и диффузии в производстве кулинарной продукции

### **Системы управления технологическими процессами и информационные технологии**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.27.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** получение знаний и формирование практических умений и навыков использования систем управления технологическими процессами и информационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания.

#### **Задачи:**

- получить представление о формах и методах организации систем управления производственными процессами;

- приобрести знания о формах использования автоматизированных систем обработки при решении управленческих задач;

- получить представление о видах информационных технологий, используемых в системе общественного питания;

- овладеть практическими навыками компьютеризации функциональных задач из области технологий общественного питания.

- освоить приёмы работы с системами автоматизированного проектирования и программным обеспечением для создания проектов вновь строящихся и реконструируемых предприятий питания.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 1 (ОПК 1.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

– информационно-коммуникационные технологии при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-1.1);

**уметь:**

– использовать информационно-коммуникационные технологии при решении задач профессиональной деятельности. (ОПК-1.1);

**Содержание дисциплины (модуля).** Введение в системы управления, информационные системы и технологии Применение информационных систем и технологий Технология работы на автоматизированном рабочем месте Виды обеспечения АСУ ТП на предприятиях общественного питания Основы управления технологическими процессами Характеристики и модели элементов и систем Качество процессов управления Средства автоматизации и управления Автоматизированные системы управления технологическими процессами Проектирование систем автоматизации. САПР

## **Экономика и организация производств**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.28.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** овладение системой теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики и организации производства.

**Задачи освоения дисциплины (модуля):**

- изучение основ экономической деятельности в условиях рыночных отношений;
- изучение основных видов ресурсов предприятия общественного питания, показателей их эффективности использования;
- получение навыков оценки производственной мощности предприятия, оценки эффективности использования технологического оборудования;
- получение навыков оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия, финансового состояния предприятия.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 10 (УК 10.1; УК 10.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

специальную экономическую терминологию, сущность экономических явлений и процессов в сфере производства и организации общественного питания (УК 10.1); особенности оценки и методы определения эффективности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания (УК 10.2);

**уметь:**

устанавливать степень влияния различных факторов на результаты деятельности пищевых предприятий и его подразделений (УК 10.1);

разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания; оценить эффективность функционирования пищевых предприятий (УК 10.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Отраслевые особенности организации (предприятия) в рыночной экономике. Организационно-правовые формы организаций (предприятий). Производственная структура организации (предприятия). Основной капитал и его роль в производстве. Оборотный капитал. Кадры организации и производительность труда. Издержки производства и реализации продукции. Прибыль и рентабельность

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.29.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии, дать фундаментальные знания о строении и свойствах микроорганизмов, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания

#### **Задачи:**

- формирование у студентов системы, знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии, заложение основ знаний технологических процессов и подготовка студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания.

- освоение важности комплекса знаний о микроорганизмах и микробиологических превращениях с их участием, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека;

- создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;

- овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 2 (ОПК 2.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

#### **Знать:**

-нормативную, техническую, технологическую документацию по пищевой микробиологии; методики определения параметров и специфику их определения;

-методы совершенствования микробиологических процессов при производстве продукции питания различного направления;

#### **Уметь:**

- определять перечень микробиологических показателей для определения безопасности готовой продукции, организовывать и осуществлять исследования по определённой методике и анализировать результаты экспериментов;

-использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- определять основные направления по совершенствованию технологических процессов с целью обеспечения микробиологической безопасности готовой продукции;

- пользоваться современными информационными технологиями по изучаемому материалу; навыками работы с техническими средствами для определения основных показателей микробиологического контроля;

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических и микробиологических процессов производства продукции питания различного направления.

**Содержание дисциплины (модуля).** Введение. Классификация микроорганизмов. Морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Действие экологических факторов на микроорганизмы. Основные биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их значение в природе и практическое использование. Микробиологический контроль технологии производства продуктов и организации общественного питания. Микрофлора пищевых продуктов.

### **Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.30.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование у обучающихся знаний о концепции продовольственной безопасности России, о путях загрязнения продовольственного сырья чужеродными соединениями, опасностями микробного и вирусного происхождения, опасностями, токсинами естественного происхождения, опасностями, связанными с использованием пищевых добавок.

**Задачи:** получение знаний о принципах управления качеством и безопасностью пищевых продуктов; приобретение знаний в области международной и государственной продовольственной безопасности, нормирования и методологических основ определения чужеродных химических веществ природного или антропогенного происхождения.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 11 (УК 11.2)

б) общепрофессиональных – ОПК 5 (ОПК 5.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

#### **Знать:**

-нормативную базу в области продовольственной безопасности; предметную область безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции; основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; нормативную документацию отрасли; (УК-11.2)

-методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; гигиенические нормативы и требования качеству и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции собственного производства; санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к производству и реализации кулинарной продукции; технологические приемы обработки сырья и приготовления, хранения и транспортирования пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания; классификацию, характеристика возбудителей, источники, пути распространения, профилактику распространения кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов (ОПК 5.2)

#### **Уметь:**

-Определять социальную значимость продовольственной безопасности в деле обеспечения благополучия населения; пользоваться санитарной и нормативно-технической документацией; расследовать случаи заболеваний, вызванных употреблением пищевого продукта (УК-11.2)

-осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, закусок, изделий и напитков; производить отбор проб продукции и оформлять акт



для лабораторных исследований; оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. составлять программу производственного контроля (ОПК 5.2)

**Содержание дисциплины (модуля).** Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов питания. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных продуктов. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оценка качества и безопасности пищевых продуктов на отдельных стадиях технологического процесса. Фальсификация пищевых продуктов - аспект безопасности. Генетически модифицированные продукты питания. Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок. Превращения пищевых веществ и ксенобиотиков в ходе технологического потока получения главных видов продуктов питания. Загрязнение веществами из окружающей среды. Понятие чужеродные вещества (ксенобиотики). Токсичные элементы. Диоксин и диоксинподобные соединения. Радиоактивное загрязнение. Полициклические ароматические углеводороды. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве. Природные токсиканты. Профилактика инфекционных болезней. Антиалиментарные факторы питания. Полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности.

## **Управление качеством**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.31.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование знаний теоретических и практических основ управления качеством продукции общественного питания

**Задачи** освоения дисциплины (модуля):

а) освоить основные понятия и категории управления качеством в общественном питании («сущность категории качества; факторы, формирующие качество продукции; конкурентоспособность товара; механизм управления качеством продукции; системы управления качеством; документация по качеству продукции, принципы технологического контроля качества продукции питания и др.);

б) сформировать навыки оценки уровня качества продукции общественного питания;

в) ознакомить с основными методами контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции;

в) ознакомление с основами планирования и организации качеством услуг организаций и общественного питания.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 4 (ОПК 4.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

- теоретические основы и современную практику всеобщего управления качеством;
- принципы деятельности в области управления качеством на основе международных

стандартов ISO;

- инструменты контроля и управления качеством;
- методы статистического контроля и управления процессами; документационное и организационное обеспечение системы менеджмента качества;
- структуру затрат на качество услуг организаций общественного питания.

**Уметь:**

- использовать нормативные правовые документы в профессиональной деятельности при решении профессиональных задач;
- находить корректирующие и предупреждающие мероприятия, направленные на улучшение качества;
- вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности услуг организаций общественного питания;
- принимать обоснованные экономические решения в сфере управления качеством на предприятии общественного питания;
- организовывать и контролировать производство продукции питания.

**Содержание дисциплины (модуля).** Качество как объект управления. Современные концепции и модели управления качеством. Управление качеством в системе общего менеджмента. Государственные и международные стандарты и системы качества Инструменты контроля, анализа, управления и улучшения качества Разработка и внедрение систем качества и обеспечение их функционирования Сертификация продукции и систем качества. Аудит качества. Правовые вопросы в области качества

## **Оборудование предприятий общественного питания**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.32.

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

#### **Цель**

-Ознакомиться с основным оборудованием предприятий общественного питания, их устройством, принципом работы, методикой расчета и условием эксплуатации

#### **Задачи**

- Научить обучающихся проектировать, выбирать и эксплуатировать необходимое оборудование для предприятий общественного питания

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) общепрофессиональных – ОПК 3 (ОПК 3.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

#### **знать:**

– устройство и принципы работы современного технологического оборудования (ОПК-3.2);

#### **уметь:**

– осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования (ОПК-3.2);

**Содержание дисциплины (модуля).** Структура и классификация технологического оборудования предприятий общественного питания Универсальные кухонные машины Сортировочно-колибровочное оборудование Моечное оборудование Очистительное оборудование Измельчительное оборудование Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей Машины для

резания мяса, мясопродуктов и рыбы  
Машины для нарезки продуктов на ломтики  
Перемешивающее оборудование  
Дозировочно-формовочное оборудование  
Прессующее оборудование

## Современный этикет

### Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.33.

#### Цели и задачи дисциплины (модуля).

**Цель** – дать студентам систематическое знание об историческом аспекте формирования этикетных правил поведения в различных социальных обществах; сформировать целостное представление о стереотипах поведения, отточенных историей и опытом других поколений; получить представление о взаимовлиянии этических норм и правил поведения, дающих человеку ценностную опору, об обоснованности выбора вариантов поведения; познакомить с правилами хорошего тона в рамках культурных традиций разных стран

**Задачей** дисциплины является – формирование этикетных способов оформления человеческих взаимодействий; осознание роли этикета в процессе стремления человека к определенности и порядку; практическое освоение этикета как средства проектирования собственной биографии в соответствии с определенными культурными стандартами; изучение национальных особенностей этикетного взаимодействия ведущих зарубежных стран.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 3 (УК 3.2; УК 3.3)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- ценностно-целевой и культурно-нормативный ряд конструктивного взаимодействия (УК 3.2, УК 3.3);
- этические принципы управления коллективом (УК 3.2, УК 3.3);
- конструктивные способы поведения в трудных ситуациях взаимодействия в коллективе (УК 3.2, УК 3.3);
- основу этики самоотношения (УК 3.2, УК 3.3).

**уметь:**

- управлять с опорой на культурно-этические знания и навыки, мотивировать подчиненных на успешное решение профессиональных задач, создавать деловую обстановку в общении, эффективно разрешать управленческие конфликты (УК 3.2, УК 3.3);
- анализировать события, явления, поступки личности, давать им нравственную оценку (УК 3.2, УК 3.3);
- использовать стратегии и техники конструктивного взаимодействия (УК 3.2, УК 3.3);
- гуманно относиться к себе и другим работникам (УК 3.2, УК 3.3).

**Содержание дисциплины (модуля).** Основные понятия этикета. Этикет Древнего мира. Этикетная культура Европы. Культура формирования приличий в России. Современный этикет как ритуализированная система взаимодействий. Деловой этикет как средство создания конкурентоспособного специалиста. Этикет разных стран. Культура застолья

## **Основы военной подготовки**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.34.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель** – получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **Задачи:**

- 1) формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);
- 2) формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
- 3) воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;
- 4) освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;
- 5) раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;
- 6) ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;
- 7) формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;
- 8) изучение и принятие правил воинской вежливости;
- 9) овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

- а) универсальных – УК 8 (УК 8.1; УК 8.2)

#### **В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

##### **Знать:**

- основные положения общевоинских уставов ВС РФ;
- организацию внутреннего порядка в подразделении;
- основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия;
- устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений;
- основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя;
- общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения;
- правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами;
- тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке;
- назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт;
- основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах;

- тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны;
- основные положения Военной доктрины РФ;
- правовое положение и порядок прохождения военной службы;

**Уметь:**

- правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ;
- осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат;
- оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия;
- выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты;
- читать топографические карты различной номенклатуры;
- давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества;
- применять положения нормативно-правовых актов.

**Содержание дисциплины (модуля).** Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Строевая подготовка. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Основы тактики общевойсковых подразделений. Радиационная, химическая и биологическая защита. Военная топография. Основы медицинского обеспечения. Военно-политическая подготовка. Правовая подготовка

### **Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) находится в обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП. Индекс Б1.О.35.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры и спорта в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья, здоровья своей семьи, близких, для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности

#### **Задачи:**

- обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке к будущей профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

адаптация организма к воздействию умственных и физических нагрузок, расширение функциональных возможностей физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 7 (УК 7.2; УК 7.3)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

- основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями; теорию спорта (УК 7.2);

особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений; особенности профессионально-прикладной физической подготовки (УК 7.3).

**Уметь:**

- использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК 7.2);

выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры (УК 7.3).

**Содержание дисциплины (модуля).** Лёгкая атлетика. Гимнастика. Баскетбол. Волейбол

## **Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

### **Технология продукции общественного питания**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.01.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** вооружить будущих бакалавров в области технологии продукции и организации общественного питания систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

#### **Задачи:**

–дать углубленное проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания;

–сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций

современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого

качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

–изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных

технологий, использования новой техники и контроля качества продукции; –научить практическим навыкам и умениям.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 1 (ПК 1.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления готовой кулинарной продукции; требования к безопасности хранения готовой кулинарной продукции; приоритеты в сфере производства продукции на предприятиях общественного питания; порядок организации документооборота при производстве готовой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; предметную область технологии приготовления продукции на предприятиях общественного питания; основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли; основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств сырья, технологии полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов; современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов, особенности сбора информации.

**Уметь:** осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, закусок, изделий и напитков; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства готовой кулинарной продукции; оценивать и выбирать технические средства и технологии с учетом экологических

последствий их применения; оформлять документы для правильной организации производства готовой кулинарной продукции на предприятии общественного питания; пользоваться нормативной документацией; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований; самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность, применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

**Содержание дисциплины (модуля).** Общее представление об организации производства продукции общественного питания. Технология соусов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология кулинарной продукции из птицы, мяса и субпродуктов. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Технология сладких блюд. Технология мучных блюд и гарниров.

## **Товароведение продовольственных товаров**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.02.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков в

области формирования и оценивания потребительной стоимости продовольственных товаров, необходимой для профессиональной деятельности.

**Задачи:**

- изучение классификации и основных потребительских свойств отдельных групп продовольственных товаров;
- получение бакалаврантами навыков формирования ассортиментной политики торгового предприятия, реализующего продовольственные товары;
- получение умений по организации рационального размещения и хранения продовольственных товаров с учетом их потребительских свойств;
- получение навыков идентификации и оценки качества продовольственных товаров на предприятии торговли.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 2 (ПК 2.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** основные нормативно-правовые документы в области технического регулирования продовольственных товаров; основные свойства товаров и процессы, происходящие при транспортировании, хранении, реализации; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; основные свойства товаров и процессы, происходящие при транспортировании, хранении, реализации; основные нормативные документы, регламентирующие производство и реализацию инновационной пищевой продукции; основные направления инновационного развития ассортимента продовольственных товаров.

**Уметь:** формировать и оптимизировать торговый ассортимент, ассортиментную политику, осуществлять приемку, размещение продовольственных товаров для хранения и реализации, проводить мероприятия по обеспечению качества продовольственных товаров; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, размещение продовольственных товаров для хранения и реализации, проводить мероприятия по обеспечению качества продовольственных товаров; проверять достоверность сведений об инновационной пищевой продукции, используя общеправовые знания; использовать инновационные методики при формировании ассортимента продовольственных товаров.

**Содержание дисциплины (модуля).** Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Виды и средства информации о товарах. Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов. Качество, основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Товароведение крупы, муки, хлеба, макаронных изделий Товароведение чая, сахара, вкусовых товаров Товароведение мучных кондитерских изделий Товароведение карамели и конфет Товароведение свежих и переработанных овощей Разделка мясных туш для розничной торговли Товароведение колбасных изделий, яичных товаров Товароведение рыбных консервов и пресервов Товароведение пищевых жиров, молока, сыров

### **Проектирование предприятий общественного питания**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.03.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель**



сформировать у обучающихся четкое представление о методике разработки проекта предприятия общественного питания, подготовить его к выполнению дипломного проекта.

#### **Задачи**

научить обучающихся обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 1 (ПК 1.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:** основные понятия проектирования, разновидности проектов, стадии проектирования, методы определения потребности предприятия в сырье, оборудовании, рабочей силе, методы определения площади отдельных цехов и предприятия в целом

**уметь:** определить вместимость предприятия; разработать производственную программу; рассчитать потребность предприятия в сырье, оборудованию рабочей силе; рассчитать площадь отдельных цехов и предприятия в целом; разработать компоновку любого цеха и предприятия в целом.

**Содержание дисциплины (модуля).** Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Технологические расчеты. Планировочное решение помещений с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий

### **Технохимический контроль продукции общественного питания**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.04.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества пищевого сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

#### **Задачи:**

- ознакомление с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 2 (ПК 2.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

#### **Знать:**

- установленные нормы соответствия качества производимой продукции и услуг;
- основные технологические категории и специфику их определения;
- методики определения параметров и специфику их определения;

- предметную область процесс научного исследования контроля;
- качества продукции на предприятиях общественного питания;
- основные технологические категории и специфику их определения и применения.

**Уметь:**

- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;
- проводить технологический контроль качества производимой продукции;
- работать с техническими средствами для определения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- анализировать результаты экспериментов;
- изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований.

**Содержание дисциплины (модуля).** Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Свойства продукции. Показатели качества и их номенклатура. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества. Виды контроля качества, осуществляемые на предприятиях общественного питания. Входной, операционный и приемочный контроль. Органолептические показатели качества готовой продукции. Порядок проведения органолептической оценки. Шкала органолептической оценки кулинарного изделия. Оформление бракеражного журнала. Высушивание в сушильном шкафу. Высушивание в аппарате ВЧ. Рефрактометрический метод. Метод Гербера. Экстракционно-весовой метод. Обнаружение замены сливочного масла другими видами жиров. Определение сахаров: перманганатный метод Бертрана, цианидный метод, рефрактометрический метод. Определение крахмала. Определение спирта. Определение поваренной соли. Определение общей и активной кислотности. Определение щелочности. Салаты. Желированные и выпечные сладкие блюда. Показатели качества холодных блюд. Органолептическая оценка холодных блюд и закусок. Определение содержания жира и сухих веществ. Чай: обнаружение жженого сахара и питьевой соды в чае-заварке. Кофе и какао: Обнаружение замены натурального кофе кофейным напитком. Прохладительные напитки, соки, коктейли. Расчет правильности соблюдения рецептуры коктейлей. Определение крепости чая. Определение экстрактивных веществ в настое. Органолептическая оценка. Лабораторный контроль. Проверка правильности вложения сырья. Определение содержания сухих веществ, жира. Определение содержания молока в молочных супах. Контроль прожаренности изделий. Контроль качества фритюрного жира. Определение сухих веществ. Определение сахара и молока в крупяных изделиях. Определение количества хлеба в котлетах.

### **Бухгалтерский учет в общественном питании**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.05.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование теоретических и практических знаний в области бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

**Задачи:**

- сформировать теоретические знания в области отражения отраслевой специфики деятельности организаций общественного питания в системе бухгалтерского финансового учета;

- выработать у обучающихся умение по организации и ведению бухгалтерского учета в организациях общественного питания;

- развить у обучающихся навыки: по обработке и формированию информации в системе бухгалтерского финансового учета с учетом отраслевой специфики, а также умение обобщить полученную информацию в системе бухгалтерской финансовой отчетности; использовать информацию бухгалтерского финансового учета для целей принятия решений в системе управления организацией

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 3 (ПК 3.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации; систему счетов бухгалтерского учёта; структуру и виды бухгалтерского баланса, организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии; порядок проведения и оформления инвентаризации; механизм ценообразования на продукцию и услуги.

**Уметь:** составлять и оформлять документы по товарам, денежным и расчётным операциям; проводить инвентаризацию и оформлять её результаты; производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

**Содержание дисциплины (модуля).** Общая характеристика бухгалтерского учета. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета. Документация и инвентаризация. Ценообразование в предприятиях общественного питания. Учет сырья, товаров и тары в кладовых. Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции. Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Учет расчетов по оплате труда. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов. Бухгалтерская отчетность. Налоговая система

### **Пищевые и биологически активные добавки**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.06.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование необходимых теоретических и практических знаний об основных пищевых и биологически активные добавки, применяемых в пищевых продуктах и в продовольственном сырье на современном этапе развития пищевой индустрии и общественного питания.

**Задачи:** изучение классификационных признаков пищевых и биологически активных добавок (БАД), определение критериев качества и безопасности пищевых добавок и БАД, приобретение навыков правильного применения пищевых добавок и БАД в составе пищевых продуктов и продовольственного сырья, обучение необходимым навыкам в поиске информации, необходимой для эффективного и безопасного применения пищевых добавок и БАД в промышленности, торговле и быту, изучение законодательства и основ государственного регулирования оборота пищевых добавок и БАД.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 2 (ПК 2.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

- основные технологические категории пищевых добавок и специфику их определения и применения;
- методы совершенствования технологических процессов производства продукции питания;
- нормативные аспекты применения пищевых добавок;
- особенности использования БАД в пищевом производстве

**Уметь:**

- оценивать целесообразность применения пищевых добавок в производства продукции питания различного назначения;
- изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания с использованием пищевых добавок;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием пищевых добавок;
- работать с научно-техническими информационными источниками и средствами по производству продуктов питания.

**Содержание дисциплины (модуля).** Предмет и задачи курса, ключевые понятия. Классификация пищевых добавок. Отдельные представители пищевых добавок. Нормативные аспекты применения пищевых добавок в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Безопасность пищевых добавок. Понятие и классификация биологически активных добавок. Биологически активные вещества, входящие в состав БАД. Безопасность и государственное регулирование оборота БАД

### Технология приготовления первых блюд

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.07.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** вооружить будущих бакалавров в области технологии продукции и организации общественного питания систематизированными знаниями научных основ приготовления первых блюд, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

**Задачи:**

- дать углубленное проблемное понимание технологических процессов
- приготовления первых блюд на предприятиях общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с
- позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения
- высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, приготовления первых
- блюд на предприятиях общественного питания, совершенствования на научной основе
- современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 2 (ПК 2.1; ПК 2.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать**

Нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества первых блюд; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления первых блюд; требования к безопасности хранения приготовленных первых блюд; ассортимент первых блюд; пищевую ценность; способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления первых блюд; физико-химические процессы, происходящие на всех стадиях производства первых блюд; порядок организации документооборота при производстве первых блюд на предприятиях общественного питания; нормативную документацию отрасли; предметную область технологии приготовления первых блюд на предприятиях общественного питания; процесс научного исследования. (ПК 2.1, ПК 2.2)

**Уметь**

Осуществлять контроль над качеством сырья, готовых первых блюд; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства первых блюд; принимать оптимальные решения по организации процессов подготовки и приготовления первых блюд; оформлять документы для правильной организации производства первых блюд на предприятии общественного питания; использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы; пользоваться нормативной документацией; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; формулировать результат; обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований. (ПК 2.1, ПК 2.2)

**Содержание дисциплины (модуля).** Научно-теоретические основы технологии приготовления первых блюд. Классификация и значение первых блюд в питании. Технология приготовления бульонов для первых блюд. Технология приготовления заправочных супов. Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления молочных супов. Технология приготовления холодных супов. Технологии сладких супов. Контроль качества первых блюд.

**Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.08.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** дать обучающимся теоретические и практические знания в вопросах технологии и производства мучных кондитерских и булочных изделий как на отдельных стадиях производства, так и в целом.

**Задачи:** изучить ассортимент, пищевую, энергетическую ценность мучных кондитерских и булочных изделий; изучить теоретические основы технологических процессов производства мучных кондитерских и булочных изделий; изучить технологические параметры и стадии производства мучных кондитерских и булочных изделий; изучить последовательность разработки и внедрения новых видов мучных кондитерских и булочных изделий. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 2 (ПК 2.1; ПК 2.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

основные технологические категории и специфику их определения; приоритеты в сфере производства мучных кондитерских и булочных изделий; (ПК 2.1)

методы совершенствования технологических процессов производства мучных кондитерских и булочных изделий (ПК 2.2)

**Уметь:** определять основные направления по совершенствованию технологических процессов в производстве мучных кондитерских и булочных изделий; изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству мучных кондитерских и булочных изделий; (ПК 2.1)

организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских и булочных изделий; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения при производстве мучных кондитерских и булочных изделий (ПК 2.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Основное и вспомогательное сырье, материалы. Технологические схемы производства мучных кондитерских и булочных изделий. Подготовка сырья к производству. Производство булочного и кондитерского теста. Формование и выпечка изделий и полуфабрикатов. Производство отделочных полуфабрикатов. Отделка, упаковка, маркировка, хранение изделий. Расчет рецептур. Учет расхода сырья на производстве. Технологическая документация.

### **Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.09.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** вооружить будущих бакалавров в области технологии продукции и организации общественного питания систематизированными знаниями научных основ приготовления холодных блюд, закусок и напитков, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

**Задачи:**

- дать углубленное проблемное понимание технологических процессов приготовления холодных блюд, закусок и напитков на предприятиях общественного питания;
- формирование понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучение организации технологического процесса приготовления холодных блюд, закусок и напитков на предприятиях общественного питания, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям;
- выявить потенциальные и эффективные направления использования вторичного сырья с целью увеличения объемов производства продукции;
- овладение методами безотходной технологии производства продуктов питания.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих

компетенций:

а) профессиональных – ПК 2 (ПК 2.1; ПК 2.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества холодных блюд, закусок и напитков; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления холодных блюд, закусок и напитков; требования к безопасности хранения приготовленных холодных блюд, закусок и напитков; методы расчета потребности сырья, выхода холодных блюд, закусок и напитков. (ПК 2.1, ПК 2.2)

**Уметь:** осуществлять контроль над качеством сырья, готовых холодных блюд, закусок и напитков; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства холодных блюд, закусок и напитков; рационально эксплуатировать оборудование (ПК 2.1, ПК 2.2)

**Содержание дисциплины (модуля).** Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок. Технология приготовления гарниров и желе для холодных блюд. Технология приготовления соусов для холодных блюд и закусок. Технология приготовления салатов. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясoproductов и птицы. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок. Технология приготовления напитков

### **Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.10.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** дать знания научных основ приготовления полуфабрикатов для производства сложной кулинарной продукции общественного питания; сформировать практические навыки и умения в этой области, научить вести технологические процессы с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья и обеспечении высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

**Задачи:**

-дать углубленное проблемное понимание технологических процессов приготовления полуфабрикатов для производства сложной кулинарной продукции общественного питания;

-сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

-изучить основы организации технологического процесса, приготовления полуфабрикатов для производства сложной кулинарной продукции общественного питания, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;

-научить практическим навыкам и умениям.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 2 (ПК 2.1; ПК 2.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать**

нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции; ассортимент, основные характеристики и пищевую ценность мяса, субпродуктов рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, из рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции; требования к безопасности хранения приготовленных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов рыбы и нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции; ассортимент; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов и способы минимизации отходов при производстве продукции общественного питания;

-процесс научного исследования (ПК 2.1, ПК 2.2).

**Уметь**

осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции; принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложной кулинарной продукции; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов, из рыбы и -нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции; принимать решение по организации процессов подготовки, приготовления и производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, из птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции; рассчитывать отходы и потери сырья и пищевых продуктов; пользоваться нормативной документацией; анализировать научно-техническую информацию (ПК 2.1, ПК 2.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Цель и предмет дисциплины, межпредметные связи, производственный процесс производства полуфабрикатов, технологические принципы производства продукции общественного питания, термины и определения, способы кулинарной обработки, применяемые при производстве полуфабрикатов, классификация и ассортимент кулинарной продукции общественного питания, НТД предприятий общественного питания. Характеристика сырья. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Классификация полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов. Разделка говяжьих туш. Разделка бараньих, свиных и телячьих туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Обработка поросят. Обработка диких животных. Обработка субпродуктов и костей. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов. Правила охлаждения, замораживания, размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. Оценка качества полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы минимизации отходов. Технологическая характеристика сырья и значение в питании. Пищевая ценность рыбы, пищевая ценность нерыбных продуктов моря. Классификация рыбного и нерыбного сырья. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Классификация полуфабрикатов из рыбы. Обработка рыбы и нерыбного водного



сырья. Мороженая рыба. Соленая рыба. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Разделка рыбы, используемой целиком. Разделка рыбы, используемой напластованной. Разделка рыбы на филе (пластование). Разделка рыбы для фарширования. Особенности обработки некоторых видов рыб. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов для варки, для пропускания, для жарки основным способом, для жарки во фритюре, для жарки на решетке, для жарки на вертеле, для запекания, для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки и условия хранения. Обработка нерыбного водного сырья. Технологическая характеристика сырья. Кулинарная обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов. Тушка, подготовленная к тепловой обработке. Порционные полуфабрикаты. Мелкокусковые полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Использование пищевых отходов. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

### **Технология и организация кулинарной продукции народов мира**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.11.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

##### **Цель:**

- освоение теоретических знаний о свойствах пищевого сырья характерного для национальной кухни народов мира, ассортимента кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, особенностей технологических приемов и способов, протекающих при кулинарной обработке;
- приобретение умений их применять на практике или в ситуациях, имитирующих эту деятельность;
- формирование общекультурных и профессиональных компетенций необходимых выпускнику.

##### **Задачи:**

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции народов мира;
- обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимых органолептических и физико-химических свойств;
- снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов; использование малоотходных и безотходных технологий;
- индустриализация процессов производства кулинарной продукции.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 2 (ПК 2.1; ПК 2.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

##### **Знать:**

нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; технологию производимой продукции; классификацию блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания, специализирующихся на производстве национальных блюд; технологический процесс производства продукции питания; ассортимент блюд и кулинарных изделий кухонь народов мира; новые мировые тенденции в технологии блюд и кулинарных

изделий (ПК 2.1)

физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий; основные характеристики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; классификацию технических средств, их технические характеристики и принцип работы; структуру и содержание основной нормативной, технической, технологической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания различных форм собственности; проблемы научно-технического развития сырьевой базы, способы повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, ресурсосбережения и надежности технологических процессов (ПК 2.2)

**Уметь** свободно ориентироваться в нормативной документации, действующей в общественном питании; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, характерной для национальной кухни народов мира, и услуг установленным нормам; приготовить блюда национальных кухонь; провести расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составление рецептур блюд и кулинарных, а также мучных кондитерских изделий;

применить практические навыки производства кулинарной продукции народов мира; (ПК 2.1)

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

народов мира; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; применить практические навыки производства кулинарной продукции народов мира (ПК 2.2)

**Содержание дисциплины (модуля).** Национальная кулинария как часть национальной кухни. Традиционная и современная национальная кухня Кавказа и Средней Азии. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских и прибалтийских народов стран СНГ. Характерные черты и особенности национальной кухни стран Юго-Восточной Азии. Индия – смешение традиций мусульманства и индуизма в питании. Особенности национальных кухонь народов стран Западной и Восточной Европы. Особенности национальных кухонь народов стран Латинской Америки, США, Канады, Мексики.

### **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.12.

#### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

**Задачи** освоения дисциплины (модуля):

- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;

- обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 3 (ПК 3.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности;
- принципы планирования экономической деятельности;

**уметь:**

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

**Содержание дисциплины (модуля).** Основы организации предприятий общественного питания. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Основы организации труда на предприятиях общественного питания. Организация производства на предприятиях общественного питания. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

## **Менеджмент**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.13.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование теоретических и практических знаний в области менеджмента предприятий в современных условиях.

**Задачи:** содействие подготовке квалифицированных специалистов, овладение

ими навыками научного и практического подхода к менеджменту предприятия, овладение приемами оперативного решения управленческих задач в отдельных подразделениях предприятий общественного питания

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 3 (ПК 3.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** теоретические аспекты по вопросам эффективного менеджмента предприятия в современных условиях;

- **Уметь:** решать проблемные ситуации в процессе выполнения функций менеджмента на предприятиях

**Содержание дисциплины (модуля).** История управленческой и организационной мысли. Основные понятия менеджмента. Особенности японского менеджмента. Содержание и специфика деятельности менеджера. Планирование как функция менеджмента. Мотивация как функция менеджмента. Контроль как функция менеджмента. Управленческие решения. Управление конфликтами в организации. Управление организационной культурой

## Маркетинг

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.14.

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков о маркетинге как о философии бизнеса и управленческой концепции, как о наборе эффективных современных инструментов, необходимых для функционирования предприятия в условиях высокой конкуренции, и как о важной части системы управления предприятием.

**Задачи освоения дисциплины (модуля):**

- получение представления о маркетинге как о мировоззрении и культуре, философии и идеологии ведения бизнеса, позволяющем выявлять рыночные
- получение представления об основных принципах маркетинга, о комплексе маркетинга услуг и его составляющих;
- получение знаний основных принципов разработки стратегий и программ маркетинга;
- освоение количественных и качественных методик сбора информации освоение организационных структур маркетинговой деятельности, направленных на удовлетворение рыночных потребностей;
- освоение основ управления продуктом, ценообразованием, спросом и предложением;
- умение принимать решения в меняющейся рыночной ситуации и аргументировать их.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 3 (ПК 3.1)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- роль маркетинга в управлении компанией;
- принципы, задачи, функции маркетинга;

- содержание маркетинговой концепции управления;
- направления проведения маркетинговых исследований;
- решение конкретной задачи проекта исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;

**уметь:**

- участвовать в разработке маркетинговой стратегии организаций, планировать и осуществлять мероприятия, направленные на ее реализацию;
- использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований;
- использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков;
- определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;
- представлять результаты решения конкретной задачи проекта.

**Содержание дисциплины (модуля).** Маркетинг философия современного бизнеса. Маркетинговая среда, как объект исследования и фактор принятия маркетинговых решений. Маркетинговая информационная система и маркетинговые исследования. Выбор целевого рынка. Покупательское поведение на потребительских и деловых рынках. Разработка товарной политики и управление товаром. Разработка ценовой политики. Разработка коммуникативной политики. Управление рекламой, стимулированием сбыта и PR

### **Дисциплины по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений**

#### **Лечебно-диетическое и профилактическое питание**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.ДВ.01.01

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель** формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о значении макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания и создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научнообоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии отдельных групп населения

**Задачи:**

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу, этапов производства пищевых продуктов лечебно-диетического и профилактического назначения;
- изучить структуры, санитарно-технических устройств и организации лечебно-диетического и профилактического питания;
- усвоить основные правила производства лечебно-диетического и профилактического питания, требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- овладеть методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса лечебно-диетического и профилактического питания от приемки до реализации готовой продукции.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих

компетенций:

а) профессиональных – ПК 1 (ПК 1.1; ПК 1.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организацию и осуществление технологического процесса производства продукции лечебно-диетического и профилактического питания; (ПК 1.1);
- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК 1.2);

**уметь:**

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; (ПК 1.1);
- применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК 1.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Основы рационального питания. Пищевые продукты специального назначения для диетического и лечебного питания. Теоретические основы диетического и лечебного питания. Особенности питания детей, подростков, школьников и спортсменов. Теоретические основы производства продуктов диетического питания для школьников, детей и подростков. Основные принципы и рекомендации питания спортсменов. Диетическое питание при различных видах заболеваний. Особенности диетической технологии. Основы организации лечебно-диетического и профилактического питания на производстве с вредными условиями труда

### **Функциональные и специализированные продукты питания**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.ДВ.01.02

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Целью:** изучение вопросов, подготавливающих студента к решению профессиональных задач в области технологии функциональных продуктов питания и формированию навыков создания новых сбалансированных по составу продуктов, обогащённых функциональными компонентами, употребление которых способствует сохранению и улучшению здоровья различных групп населения.

**Задачи:**

- обобщить теоретические данные по основным характеристикам и составляющим функциональных продуктов питания;
- ознакомить с подходами к созданию функциональных продуктов питания;
- ознакомить с принципами обоснования использования сырья, пищевых добавок при производстве функциональных продуктов питания;

- ознакомить с оформлением технологических схем, ознакомить с методами получения обогащающих добавок из растительного сырья.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 1 (ПК 1.1; ПК 1.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

– методы совершенствования технологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции функционального и специализированного назначения; приоритеты в сфере производства продукции функционального и специализированного назначения; предметную область функционального и специализированного питания; историю и эволюцию питания человека; методы и приемы, используемые для проектирования продукции функционального и специализированного назначения с целью сохранения здоровья и профилактики заболеваний (ПК 1.1, ПК 1.2).

**Уметь:**

- определять основные направления по совершенствованию технологических процессов; осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции функционального и специализированного назначения; оценивать и выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; формулировать результат; разрабатывать рецептуры и технологию, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, основ пищевой химии и синергизма действия биотических компонентов; производить расчёты по справочной литературе и таблицам химического состава и пищевой ценности продуктов питания (ПК 1.1, ПК 1.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Введение. Методология проектирования функциональных и специализированных продуктов питания. Современные представления и приоритетные направления разработки продуктов функционального и специального назначения. Контроль производства и качества функциональных и специализированных продуктов питания.

## **Современный ресторанный бизнес**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.ДВ.02.01

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** формирование у бакалавров компетенций в области организационной деятельности в ресторанном бизнесе.

**Задачи:**

- ознакомление обучающихся со знаниями, опытом и навыками, выработанными практикой предшествующих поколений в области ресторанного бизнеса.

- раскрыть современные тенденции развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом.

- формирование способностей к анализу и прогнозированию развития туристско-рекреационных территорий на основе интегрированного управления стратегическими изменениями в индустрии питания;

-привитие обучающимся умений квалифицированно определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 3 (ПК 3.1; ПК 3.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

– специфику развития индустрии питания, основные понятия, цели и задачи обслуживания; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления ресторанного бизнеса; технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка услуг ресторанного бизнеса. (ПК 3.1);

- методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива (ПК 3.2);

**уметь:**

– ориентироваться в особенностях организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций, определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия; формировать на основе принципов планирования и прогнозирования программы развития ресторанного бизнеса. (ПК 3.1);

- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК 3.2)

**Содержание дисциплины (модуля).** Структура и объем рынка общественного питания в РФ. Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития. Классификация ресторанов. Международные тенденции развития ресторанного бизнеса. Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса. Франчайзинг-современная форма бизнес -партнерста в ресторанном бизнесе. Российский рынок кейтеринга. Ресторанный консалтинг. Инновационные подходы к организации ресторанного бизнеса в современной России.

## **Ресторанный сервис и управление персоналом**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.ДВ.02.02

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** дать основы знаний в области оказания услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса.

**Задачи:**

1. Изучение особенностей процесса обслуживания, методы и формы обслуживания, их классификация в ресторанах различных классов и специализаций;



2. Изучение тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания в сфере ресторанного бизнеса;
3. Участие в организации и проведении презентаций предприятий ресторанного типа;
4. Участие в работе подготовки торговой группы помещений ресторана к обслуживанию потребителей, освоение техники и приемов сервировок столов для различных направлений обслуживания;
5. Усвоение сути и основных этапов организации обслуживания;
6. Изучение принципов корпоративной культуры ресторана;
7. Приобретение умений и навыков по приему заказа и подготовительной работе по организации банкетов различных видов;
8. Приобретение умений и навыков по организации обслуживания групп и индивидуальных иностранных туристов в зале ресторана;
9. Приобретение умений и навыков по составлению и оформлению меню, карты вин для тематических мероприятий и специальных форм обслуживания;
10. Изучение требований к профессиональному поведению работников ресторана, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику работников ресторана.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 3 (ПК 3.1; ПК 3.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

– специфику развития индустрии питания, основные понятия, цели и задачи обслуживания; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления ресторанного бизнеса; технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка услуг ресторанного бизнеса. (ПК 3.1);

- методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива (ПК 3.2);

**уметь:**

– ориентироваться в особенностях организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций, определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия; формировать на основе принципов планирования и прогнозирования программы развития ресторанного бизнеса. (ПК 3.1);

- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК 3.2);

**Содержание дисциплины (модуля).** Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.ДВ.03.01

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков в области планирования меню, анализа продаж, доходов и убытков предприятия.

**Задачи** освоения дисциплины (модуля):

- знание и оценки проблем развития рынка услуг общественного питания;
- знание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;
- освоение способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;
- готовность применения профессиональных знаний в области планирования производственной программы предприятия, ассортимента минимума, составления меню и получения прибыли;
- умение разрабатывать и применять нормативно-техническую документацию при разработке новых фирменных блюд ресторана;
- умение калькулирования себестоимости продукции и списания расходов производства;
- способность для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 3 (ПК 3.1; ПК 3.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования (ПК 3.1);
- методику расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК 3.2)

**уметь:**

- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели; (ПК 3.2)
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания; (ПК 3.1)
- применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК 3.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса. Правовые нормы деятельности ресторанного предприятия. Организация торговой и производственной деятельности ресторана. Ценообразование в ресторанном бизнесе. Разработка меню, барной, винной карт ресторана. Охрана труда на предприятиях общественного питания. Контроль за деятельностью

ресторана

## Организация ресторанный бизнеса

### Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» части, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП. Индекс Б1.В.ДВ.03.02

#### Цели и задачи дисциплины (модуля).

**Цель:** сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков, связанных с организацией и управлением ресторанными комплексами, особенностями функционирования индустрии общественного питания.

**Задачи** освоения дисциплины (модуля):

- получение знаний и навыков в области формирования концепции развития ресторана, приемов и методов обслуживания;
- рассмотрение особенностей предоставления услуг общественного питания;
- изучение практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли работающих заведений.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 3 (ПК 3.1; ПК 3.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**знать:**

- знать современное состояние и основные направления развития и условия функционирования ресторанный бизнеса; (ПК 3.1);

- организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования (ПК 3.2);

**уметь:**

- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели (ПК 3.1);

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания (ПК 3.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Ресторанный бизнес и перспективы его развития. Специфика ресторанный менеджмента. Материально-техническая база обслуживания. Стратегия формирования управленческой команды ресторанный предприятия. Франчайзинг в ресторанный бизнесе. Санитарно-эпидемиологические мероприятия в сфере общественного питания. Контроль за организацией работы ресторана

## Факультативы

### Основы пищевой биотехнологии

#### Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» факультативной части ОПОП. Индекс ФТД.В.01

#### Цели и задачи дисциплины (модуля).

**Цель** сформировать у обучающихся, на базе усвоенной системы знаний и практических навыков в области пищевой биотехнологии, способностей для оценки

последствий их профессиональной деятельности, при участии в решении практических социальных и экономических проблем в области современной пищевой промышленности и принятия оптимальных решений.

**Задачи:**

- производство кулинарной продукции различного назначения с использованием индустриальных биотехнологий;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на кулинарную продукцию;
- организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и кулинарной продукции;
- проектирование и оснащение предприятий питания биотехнологическим оборудованием.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 1 (ПК 1.1; ПК 1.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:**

- новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности; основные биотехнологические способы получения полезных для человека продуктов; традиционные биотехнологические процессы, используемые в пищевой промышленности (ПК 1.1, ПК 1.2).

**Уметь:**

- проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств; использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных, касающихся подбора, характеристики и совершенствования объектов биотехнологии, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания; самостоятельно выбирать технические средства, рациональную схему производства заданного продукта; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию (ПК 1.1, ПК 1.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Современное состояние пищевой биотехнологии в мире. Сырьевые ресурсы биотехнологии. Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности. Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности. Дрожжевое производство. Биотехнологические процессы получения пищевых кислот. Получение пищевых веществ методами биотехнологии. Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов. Биоповреждение материалов в пищевой промышленности

## **Индустриализация школьного питания**

### **Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» факультативной части ОПОП. Индекс ФТД.В.02

### **Цели и задачи дисциплины (модуля).**

**Цель:** изучение современных технологий в процессе производства, хранения и реализации продуктов школьного питания.

**Задачи:** приобретение знаний и навыков составления рациона питания, эффективной эксплуатации современного оборудования; использование научного подхода при формировании рациона, исходя из особенностей детского организма и физиологических основ питания детей школьного возраста; обеспечение школьников сбалансированным, рациональным питанием для сохранения и укрепления здоровья, профилактики заболеваний; применение прогрессивных и альтернативных методов обслуживания; изучение механизма функционирования современной инфраструктуры школьного питания.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональных – ПК 1 (ПК 1.1; ПК 1.2)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** информацию по школьному питанию из различных источников и баз данных; основные принципы, лежащие в основе современного подхода к рациональному питанию; государственную политику в области здорового питания; особенности обмена веществ и энергии школьников; физиологические нормы; гигиенические принципы питания; методологию контроля за проведением комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий пищевых отравлений; питание, как составной компонент здорового образа жизни (ПК 1.1, ПК 1.2).

**Уметь:** использовать приобретенные знания, умения и навыки при организации учебно-воспитательных занятий и мероприятий; -приводить доказательства влияния питания на рост и развитие детей, умственную и физическую работоспособность; оценивать воздействие питания как фактора риска; использовать знания о меню, пищевых веществ, витаминах, минеральных веществ и т.д.; выполнять реферативные работы; выступать с научным докладом и учебно-просветительской беседой; четко формулировать основные понятия (ПК 1.1, ПК 1.2).

**Содержание дисциплины (модуля).** Характеристика сети школьных предприятий общественного питания. Физиологические потребности детей школьного возраста. Важнейшие пищевые продукты и их роль в питании школьников. Режим питания школьников, подбор блюд для дневного рациона с учетом индивидуальных особенностей детского организма (непереносимость отдельных продуктов). Индустриальная и централизованная системы школьного питания. Прогрессивные формы обслуживания. Оборудование и организация предприятий школьного питания, в зависимости от формата обслуживания. Зарубежный опыт организации питания школьников. Современная система контроля качества НАССР для предприятий школьного питания в условиях индустриализации.

## **Социально-профессиональная адаптация**

**Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.**

Дисциплина (модуль) входит в блок «Дисциплины (модули)» факультативной части ОПОП. Индекс ФТД.В.03

**Цели и задачи дисциплины (модуля).**

Современный национальный воспитательный идеал — это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания,

культура, здоровье, человек) формулируется **общая цель** воспитания в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА (далее - Академия) – личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

- 1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);
- 2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (то есть в развитии их социально-значимых отношений);
- 3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально-значимой деятельности, в том числе профессионально ориентированной).

Данная цель ориентирует педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации на обеспечение соответствия личности обучающегося единому уровню воспитанности, а на обеспечение позитивной динамики развития его личности. В связи с этим важно сочетание усилий педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по развитию личности обучающегося усилиями самого обучающегося по своему саморазвитию. Их сотрудничество, партнерские отношения являются важным фактором успеха в достижении цели.

#### **Задачи:**

- освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;
- вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотнесении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства;
- помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;
- овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля).** Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

а) универсальных – УК 3 (УК 3.3)

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

#### **Знать:**

- концептуальные подходы для анализа патриотизма и гражданственности, исторические предпосылки формирования современного российского патриотизма; историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения; роль патриотизма в контексте обеспечения национальной безопасности России (УК 3.3).

#### **Уметь:**

- представлять и цивилизованно отстаивать свою точку зрения в диалоге и в публичном выступлении на основе признания разнообразия позиций и уважительного отношения к ценностям (религиозным, этническим, профессиональным, личностным и т.п.) других людей; использовать полученные

знания для реализации стратегии формирования гражданской идентичности, межкультурной коммуникации и инновационного управления в полиэтничном регионе; критиковать аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптировать речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия (УК 3.3).

**Содержание дисциплины (модуля).** Гражданско-патриотическое воспитание. Духовно-нравственное воспитание. Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции. Профорентация. Социальное партнерство в воспитательной деятельности Академии. Основы ЗОЖ и спортивного воспитания. Профессионально-трудовое воспитание. Социальная и культурная адаптация лиц с ОВЗ, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, иностранных студентов. Студенческое международное сотрудничество