

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
Агротехнологический факультет

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и
воспитательной работе
 Черкашина А.Г.
« 10 » апреля 2018г.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН
ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
код и наименование направления подготовки

очная, заочная
Форма обучения

Якутск, 2018г.

	Дисциплины (модули)
Б1.Б	Базовая часть
Б1.Б.01	<p>История</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> подготовить студента к выбранной профессии, сформировать у студентов знания по существовавшим и существующим историческим концепциям. Показать место истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий. Сформировать умения и навыки по практическому осуществлению аргументационного процесса, использующего полученные исторические знания, применению исторической и научно-профессиональной методологии в учебной и будущей профессиональной и научной деятельности.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в том числе и защите национальных интересов России; - знание движущих сил и закономерностей исторического процесса, места человека в историческом процессе, политической организации общества; - воспитание нравственности, морали, толерантности; - понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса; - понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами; - способность работы с разноплановыми источниками, способность к эффективному поиску информации и критике источников; - навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информации в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; - умение логически мыслить, вести научные дискуссии; - творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и приумножению. <p>Краткое содержание дисциплины: Введение. Киевская Русь. Феодальная раздробленность. Единое Русское государство. Россия на рубеже XVI-XVII вв. Россия в XVII в. Россия в XVIII. Россия в первой половине XIX в. Россия во второй половине XIX в. Россия в начале XX в. Россия в годы революций и гражданской войны (1917-1920). Советская страна в 1920-е гг. СССР в 1930-е гг. в Советский Союз в годы Великой Отечественной войны. 1941-1945. СССР в послевоенный период. 1945-1953гг. СССР в середине 1950-х - середине 1960-х гг. СССР в середине 1960-х - середине 1980-х гг. «Перестройка» 1985-1991гг. Россия в 1990-е гг. Российская Федерация в начале XXI в.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</p> <p>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-2.</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u></p> <p>основные исторические понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; исторические знания, способствующие развитию общей культуры личности, приверженности к культурным ценностям; историю, её роль и место в жизни современного общества.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>применять основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>навыками целостного подхода к анализу проблем общества; основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p> <p>Б1.Б01, базовая часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p>

	<p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.02</p>	<p>Философия</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> подготовить студента к выбранной профессии, сформировать у студентов знания по существовавшим и существующим философским школам и концепциям, современным философским онтологическим и гносеологическим теориям. Сформировать умения и навыки по практическому осуществлению аргументационного процесса, использующего полученные философские знания, применению философской и научно-профессиональной методологии в учебной и будущей профессиональной и научной деятельности.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование представления о специфике философии как об особом способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; - овладение базовые принципы и приемы философского познания; - введение студентов в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности; - выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами; - обретение умений логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения; - овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога; - изучение дисциплины направленное на развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации. <p>Краткое содержание дисциплины: Предмет философии. Место и роль философии в культуре. Становление философии. Основные направления, школы философии ее исторического развития. Структура философского знания. Учение о бытии. Монистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Понятия материального и идеального. Пространство, время. Движение и развитие, диалектика. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статистические закономерности. Научные, философские и религиозные картины мира. Человек, общество, культура. Человек и природа. Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальные связи. Человек и исторический процесс; личность и массы, свобода и необходимость. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития. Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность. Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах. Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести. Сознание и познание. Сознание, самосознание и личность. Познание, творчество, практика. Вера и знание. Понимание и объяснение. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины. Действительность, мышление, логика и язык. Научное и вне научное знание. Критерии научности. Структура научного познания, его методы и формы. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука и техника. Будущее человечества. Глобальные проблемы современности. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего. Философские вопросы профессиональной деятельности.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</p> <p>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-1.</p> <p><u>Знать:</u> основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления; основы философии, способствующие развитию общей культуры личности, приверженности к культурным ценностям; историю, её роль и место в жизни современного общества.</p> <p><u>Уметь:</u> 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.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками целостного подхода к анализу проблем общества; основными положениями и методами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; культурой мышления, обладать способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p> <p>Б1.Б.02, базовая часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>

<p>Б1.Б.03</p>	<p>Иностранный язык Трудоемкость дисциплины – 9 з.е. 1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> Основной целью учебной дисциплины является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Краткое содержание дисциплины: в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи: - повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; - развитие когнитивных и исследовательских умений; - развитие информационной культуры; - расширение кругозора и повышение общей культуры студентов; - воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов. 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <u>Знать:</u> иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников. <u>Уметь:</u> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; логично и последовательно обосновать принятие решений на основе полученных знаний. <u>Владеть:</u> различными умениями речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование) на иностранном языке. 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.03, базовая часть, дисциплина осваивается в 1,2,3 семестре. 1.4. Язык преподавания: русский, английский язык.</p>
<p>Б1.Б.04</p>	<p>Экономика Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. 1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является освоение компетенций, необходимых для подготовки технологических кадров, владеющих экономическим мышлением, способных к анализу экономическим проблем на микро- и макро- уровне и использованию экономической информации в профессиональной деятельности и хозяйственной практике, ориентированных на рациональное использование ресурсов страны. <u>Задачи дисциплины:</u> - состоит в приобретении знаний современных проблем развития сельскохозяйственного производства - методов оценки производственных результатов, возможностей использования наличных ресурсов, формирования затрат на производство, - основных направлений инновационной и инвестиционной деятельности, форм и методов организации и управления производством, методов оценки эффективности хозяйствования. Краткое содержание дисциплины: Предмет экономики как науки. С/х предприятия различных форм собственности как объект управления. Экономический анализ работы хозяйств. Земельные ресурсы и их использование в рыночных условиях. Материально-техническая база хозяйства и научно-технический прогресс. Трудовые ресурсы и производительность труда в хозяйстве. Общественные издержки производства и себестоимость продукции. Основы планирования производства. Организация использования земли и средств производства. Основы организации труда; организация оплаты труда и материального стимулирования работников предприятия; общие вопросы организации отраслей; организация хранения, переработки и реализации продукции. Возможность ведения хозяйства на принципах маркетинга. Организация хозяйства. Перспективные и текущие программы развития хозяйств. 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <u>Знать:</u> - основы экономики (предмет, методы и функции экономической науки); - сведения о представителях мировой и отечественной экономической мысли, ведущих современных течениях экономической мысли;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - основное экономическое противоречие и основные экономические вопросы; - основы микро- и макроэкономики; - особенности формирования микроэкономического равновесия на различных рынках; <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, сбор, хранение и обработку экономической информации для подготовки экономических решений в своей профессиональной деятельности, обеспечивающих повышение её эффективности; - выявлять социально-экономические тенденции для разработки стратегии и тактики своей экономической и профессиональной деятельности; - в условиях развития экономической науки и изменяющейся социальной практики переоценивать имеющиеся знания и приобретать новые экономические знания; - правильно оценивать влияние экономической политики на экономические возможности и перспективы <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - современным экономическим мышлением, позволяющим принимать оптимальные решения; - комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа экономической информации; - навыками экономического анализа для решения задач в профессиональной практике; - навыками проведения экономической экспертизы по вопросам профессиональной практики. <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.04, базовая часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.05</p>	<p>Социология</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> получение знания о современном обществе, ведущих тенденциях и социокультурных особенностях его развития, сформировали научное видение мира, умение критически смотреть на происходящие события в стране и мире, формирование эмпирических знаний общественного развития, основанных на новых подходах в изучении общества.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - освоение основных понятий социологии; - овладение основами знаний общественных процессах; - овладение принципами и методами социологического анализа. <p>Краткое содержание дисциплины: предистория и социально-философские предпосылки социологии как науки. Социологический проект О. Конта. Классические социологические теории. Современные социологические теории. Русская социологическая мысль. Общество и социальные институты. Мировая система и процессы глобализации. Социальные группы и общности. Виды общностей. Общность и личность. Малые группы и коллективы. Социальная организация. Социальные движения. Социальное неравенство, стратификация и социальная мобильность. Понятие социального статуса. Социальное взаимодействие и социальные отношения. Общественное мнение как институт гражданского общества. Культура как фактор социальных изменений. Взаимодействие экономики, социальных отношений и культуры. Личность как социальный тип. Социальный контроль и девиация. Личность как деятельный субъект. Социальные изменения. Социальные революции и реформы. Концепция социального прогресса. Формирование мировой системы. Место России в мировом сообществе. Методы социологического исследования.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</p> <p>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-6.</p> <p><u>Знать:</u> Историю становления и развития социологии; общество как социокультурная система; взаимосвязь личности и общества; ролевые теории личности; социальный статус личности; социальные связи, действия, взаимодействия между индивидами и группами, групповая динамика; социальное поведение; социальный обмен и сравнение как механизм социальных связей; социальная структура, социальная стратификация; социальные институты и социальная организация; гражданское общество и государство; социальный контроль; социальные движения; социальные конфликты и логика их разрешения; социальные изменения; глобализация социальных и культурных процессов в современном мире; социально-культурные особенности и проблемы развития российского общества; методология и методы социологического исследования.</p> <p><u>Уметь:</u> практически осуществлять аргументационный процесс, использующий полученные социологические знания; анализировать процессы и тенденции современной социокультурной среды, применять в профессиональной и других видах деятельности</p>

	<p>базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики; - анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию в обществе, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, переносить социально-философское мировоззрение в область материально-практической деятельности; - применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения.</p> <p>Владеть: элементарными методами социологических исследований; приемами и методами анализа проблем общества; основами формирования социальных отношений в обществе.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.05, базовая часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.06</p>	<p>Менеджмент Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> Основной целью учебной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области менеджмента, которые позволят им принимать эффективные управленческие решения в их профессиональной деятельности. <u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - обучить студентов основным тенденциям развития менеджмента в современных условиях; теоретическим основам менеджмента, позволяющим им овладеть современными методами управления организацией, комплексному подходу к рассмотрению проблем организации и принятию управленческих решений; - развить у студентов самостоятельность мышления при разработке концепции формирования хозяйственной организации и ее структуры, творческий подход при анализе и оценке конкретных практических ситуаций в различных областях деятельности организации; - способствовать приобретению практических навыков в области постановки целей организации, проектирования организационной структуры, в применении наиболее эффективных методов мотивации трудовой деятельности, преодоления конфликтных ситуаций, а так же оценки эффективности управления. <p>Краткое содержание дисциплины: Общая характеристика менеджмента. Функции и процессы в менеджменте. Социально-психологические основы менеджмента.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-6. <u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность, цели, и тенденции развития российского и зарубежного менеджмента; - основные составляющие системы менеджмента организации; - роли, место, функции и задачи менеджера в современной организации; - сущность, цели, и тенденции развития российского и зарубежного менеджмента; - основные составляющие системы менеджмента организации. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ внешней и внутренней среды современного предприятия; - формулировать основные цели менеджмента, выявлять и эффективно решать управленческие проблемы; - разрабатывать рациональные организационные структуры и системы. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и программными средствами разработки и использования рациональных организационных структур и систем управления; - методами и приемами организации работы в команде, налаживания системы эффективных управленческих коммуникаций. <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.06, базовая часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.07</p>	<p>Маркетинг Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование представления о маркетинге как о концепции внутрифирменного управления и целостной системе организации предпринимательской деятельности, направленной на решение задач предприятия по организации производства и предложения на рынке товаров и услуг, в наибольшей степени удовлетворяющих потребности покупателей. <u>Задачи дисциплины:</u></p>

	<p>- формирование знаний о сущности маркетинговой деятельности;</p> <p>- усвоение теоретических основ и специфики проведения маркетинговых исследований;</p> <p>- приобретение навыков применения полученных в ходе обучения знаний для анализа конкретных практических ситуаций, касающихся организации маркетинга на предприятии.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Развитие рынка и возникновение маркетинга. Ранние концепции маркетинга. Экономическая основа классической маркетинговой системы управления. Экономическая основа классической маркетинговой системы управления. Товар в маркетинге. Новый продукт на рынке. Цена в маркетинге. Продвижение и каналы распределения. Маркетинговые исследования. Рыночная сегментация. Конкурентоспособность фирмы и ее маркетинговые преимущества. Маркетинговые подразделения в компании. Модели выработки стратегий компаниями. Предпосылки трансформации классического маркетинга. Современные концепции маркетинга.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</p> <p>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3.</p> <p><u>Знать:</u> современные тенденции маркетинга, подходы к выявлению маркетинговой сущности продуктов (услуг) в разных сферах деятельности; специфику маркетинговой деятельности в сфере производства, обращения (торговли), потребления, на промышленных/потребительских рынках с учетом технологических особенностей товаров (услуг); подходы к выбору концепций, стратегий, методов и инструментов маркетинга в разных отраслях и сферах деятельности; особенности организации маркетинговой деятельности в них;</p> <p><u>Уметь:</u> выявлять и удовлетворять требования отраслевых потребителей к товару (услуге); разрабатывать наиболее подходящие маркетинговые стратегии и комплексное решение проблем потребителей с учетом условий формирования отраслевого спроса;</p> <p><u>Владеть:</u> приемами маркетингового анализа различных сфер деятельности и отраслевых рынков; методикой анализа спроса на различные виды продукции, расчета степени структурированности сети/рынка, выбора, обоснования маркетинговых стратегий, политик; подходами к определению оптимального маркетинг-микса для различных продуктов/рынков</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p> <p>Б1.Б.07, базовая часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.08</p>	<p>Математика 1 (Основы математического анализа)</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> изложить основы математического анализа на современном языке и в достаточно полном объеме.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать полное представление об основных понятиях математического анализа; - научить пользоваться полученными знаниями – доказывать теоремы, устанавливая связи между различными понятиями и с другими областями математики; - заложить основы математического мышления, использования математического языка; - научить решать задачи и упражнения, используя определения, теоремы и технические приемы; - показать возможные приложения полученных знаний в различных областях. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</p> <p>В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p> <p>Б1.Б.08, базовая часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.09</p>	<p>Математика 2 (Теория вероятностей и математическая статистика)</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</p> <p><u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование личности студента, развитие его интеллекта и способности к логическому и творческому мышлению; развитие у студента математической интуиции, воспитание его математической культуры, формирование умения: исследовать математически формализованные и прикладные задачи, анализировать полученные результаты.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомить студентов с широким кругом понятий теории вероятностей и математической статистики;

	<p>- сформировать у них терминологический запас, необходимый для самостоятельного изучения специальной математической и технической литературы;</p> <p>- выработать у студентов навыки практического использования теоретико-вероятностных моделей и статистической обработки результатов наблюдений.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.09, базовая часть, дисциплина осваивается в 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.10	<p>Математика 3 (Численные методы) Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является изучение понятия и методов численного решения задач и их применение в практической деятельности.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сообщить студентам основные теоретические сведения, необходимые для использования численных алгоритмов решения различного вида задач и изучения их свойств; - показать возможность реализации численных методов на практике с использованием современных математических пакетов; - развить логическое и алгоритмическое мышление; - выработать навыки нахождения приближенных решений для построения математических моделей процессов и объектов автоматизации управления. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.10, базовая часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.11	<p>Физика Трудоемкость дисциплины – 8 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> дать студентам последовательную систему физических знаний, необходимых для становления их естественнонаучного образования, формирования в сознании физической картины окружающего мира. Изучение основных физических явлений; овладение фундаментальными понятиями, законами и теориями классической и современной физики, а также методами физического исследования. Ознакомление с современной научной аппаратурой. Дать практические навыки, необходимые для применения физических законов к решению конкретных задач и проведения физического эксперимента; представление о возможностях применения физических методов исследования в профессиональной деятельности.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение основных физических явлений и идей; знание фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и технике; - ознакомление с теориями классической и современной физики, знание основных законов и принципов, управляющих природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники; - формирование научного мировоззрения и современного физического мышления; - ознакомление и умение работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, которые используются в физических и технологических лабораториях, и понимание принципов действия; - умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования. <p>Краткое содержание дисциплины: основные физические явления и идеи; знание фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и техники; теории классической и современной физики, основные законы и принципы, управляющие природными явлениями и процессами, на основе которых работают машины, механизмы, аппараты и приборы современной техники; формирование научного мировоззрения и современного физического мышления; овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики, умение делать простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах; ознакомление и умение работать с простейшими аппаратами, приборами и</p>

	<p>схемами, которые используются в физических и технических лабораториях, и понимание принципов действия; умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.11, базовая часть, дисциплина осваивается в 1, 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.12</p>	<p>Экология Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> Основной целью учебной дисциплины является формирование и воспитание экологического мировоззрения, экологической грамотности технолога, знаний и навыков, позволяющих квалифицированно оценивать реальные экологические ситуации, складывающиеся во всех подсистемах современного агропромышленного комплекса, предвидеть последствия и принимать необходимые природоохранные решения, проводить своевременно мероприятия по охране окружающей среды.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимоотношения организма и среды; сообществ и экосистем, структура и динамика экосистем, их разнообразия и устойчивости; - биосферы и источников загрязнения окружающей среды; - экологических принципов рационального использования природных ресурсов и охраны природы; - международного сотрудничества в деле охраны окружающей среды и биосферы; - основы природоохранного законодательства и важнейшие нормативные документы. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-4.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.12, базовая часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.13</p>	<p>Информатика Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование представлений об информатике как фундаментальной науке и универсальном языке естественнонаучных, общетехнических и профессиональных дисциплин, приобретение умений и навыков применения методов информатики для исследования и решения прикладных задач в сельском хозяйстве с использованием компьютера.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение студентами основными идеями, понятиями, методами и приложениями информатики; - знакомство со структурой, основной терминологией информатики; - приобретение практических навыков работы на персональных ЭВМ в различных ОС; - освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах; - овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; - воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; - приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7, ОПК-1.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</p>

	<p>Б1.Б.13, базовая часть, дисциплина осваивается во 1 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.14	<p>Механика Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. 1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> усвоение студентами знаний, умений и навыков в области механики, умение использовать на практике полученные базовые знания, методы и алгоритмы исследования. Краткое содержание дисциплины: Законы кинематики: абсолютное и относительное движение материальной точки; общий случай свободного движения системы материальных точек и твёрдого тела. Законы статики: свойства силы, как векторной величины, графическое изображение сил; примеры сил; законы сложения сил; определение моментов сил; условия равновесия твёрдых тел. Законы динамики: инерциальные и неинерциальные системы отсчёта; законы Ньютона; законы сохранения энергии, импульса и момента импульса; применение законов Ньютона для изучения движения конкретных механических систем. Начала аналитической механики. 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7. В результате освоения дисциплины студент должен: <u>Знать:</u> основные сведения из курсов высшей математики и общей физики; <u>Уметь:</u> решать алгебраические уравнения, дифференцировать и интегрировать элементарные функции; <u>Владеть:</u> навыками решения задач механики из курса общей физики. 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.14, базовая часть, дисциплина осваивается в 5 семестре. 1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.15	<p>Русский язык и культура речи Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. 1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является повышение уровня практического владения современным русским литературным языком и владением студентами достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а так же для дальнейшего самообразования. Краткое содержание дисциплины: в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи: - расширения кругозора и повышения общей культуры студентов; - воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов; - формирование навыков составления и осуществления монологических высказываний по профессиональной тематике (сообщения, доклад и др.) в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; - формирование грамматических навыков, обеспечивающих коммуникацию при письменном общении общего характера и профессионального плана; - формирование лингвистических понятий и представлений (дифференциация лексики по сферам применения; свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы; основные способы словообразования). 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-5. 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.15, базовая часть, дисциплина осваивается в 3 семестре. 1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.16	<p>Органическая химия Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. 1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> освоение студентами специальных дисциплин, с использованием основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности. <u>Задачи дисциплины:</u> - обеспечить выполнение студентами лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность и методы химии органической; - привить студентам практические навыки в подготовке, организации, выполнении лабораторного практикума по химии органической, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для</p>

	<p>будущей специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - привить студентам навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ в лабораторном практикуме, обработки результатов эксперимента; - навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой. <p>Краткое содержание дисциплины: Основные понятия органической химии. Изомерия органических веществ; Углеводороды; Кислородсодержащие соединения; Азотсодержащие соединения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Свойства коллоидных систем - Строение и свойства мицелл - Растворы коллоидных ПАВ. ВМС и их растворы <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.16, базовая часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.17</p>	<p>Неорганическая химия Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> способствовать формированию компетенций бакалавров в области профессиональной деятельности по вопросам неорганической химии, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах; - изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса; - изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общественного питания; - способностью применять основные законы естественных наук в профессиональной деятельности, а также методы теоретического и экспериментального исследования; - умением проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; - получить теоретические представления и практические навыки применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; способность применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов). <p>Краткое содержание дисциплины: основные законы и понятия химии. Основные классы неорганических соединений. Строение атома. Периодический закон и периодическая система Д. И. Менделеева Химическая связь и строение молекул. Энергетика химических процессов. Кинетика химических реакций. Химическое и фазовое равновесие. Растворы неэлектролитов. Концентрация. Коллигативные свойства растворов. Растворы электролитов. Теория электролитической диссоциации. Гидролиз солей. Водородный показатель. Окислительно-восстановительные реакции и электродные потенциалы. Комплексные соединения. Биогенные химические элементы.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.17, базовая часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.18</p>	<p>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> способствовать формированию компетенций бакалавров в области профессиональной деятельности по вопросам неорганической химии, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.</p> <p><u>Задачи дисциплины:</u></p>

	<p>- подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений.</p> <p>- показ роли аналитической химии, а также физико-химических методов анализа в технологии пищевых производств.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Основы аналитической химии. Химическая идентификация. Теоретические основы аналитической химии. Метрология в химическом анализе. Количественный анализ. Гравиметрический анализ. Титриметрический анализ. Понятие о физико-химических методах анализа.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-7, ОПК-3.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.18, базовая часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.19	<p>Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции) Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение и усвоение студентами знаний о физико-химических свойствах пищевого сырья и продуктов питания в ходе технологических процессов.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: – формирование у студентов знаний о физико-химических свойствах продуктов; - изучение химического состава продуктов питания, методов и методик выполнения количественного анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов; - изучение устройства аналитического оборудования; - приобретение студентами навыков работы со справочной литературой и таблицами химического состава и пищевой ценности продуктов питания.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-1.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.19, базовая часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.20	<p>Технология продукции общественного питания 2 (Приготовление кулинарной продукции) Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, полуфабрикатов, приготовлении и реализации кулинарной продукции, оценки её качества, безопасности и подготовке к активному применению их на практике, формирование творческого мышления, личностных качеств в области социального взаимодействия.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: - усвоение студентами материала о технологических процессах обработки сырья, полуфабрикатов, приготовлении и реализации кулинарной продукции; - изучение основных видов сырья, используемого в производстве пищевых продуктов; - ознакомление с научными основами технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности; - подготовка на современном уровне технологов, знакомых с новейшими нетрадиционными, ресурсосберегающими технологиями получения продуктов питания.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-4.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.20, базовая часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.21	<p>Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов) Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение студентами комплекса знаний о производстве различных пищевых продуктов и умения грамотно применять полученные знания в профессиональной деятельности.</p>

	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить ассортимент и технологию приготовления закусок и десертов; - освоить приготовление десертов, канапе, легких и сложных закусок. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ПК-1.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.21, базовая часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.22	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства) Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности технолога на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции в различных типах предприятий питания.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить принципы разделения предприятий общественного питания по различным типам и классам; - изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания; - выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия; - приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5, ПК-4, ПК-6, ПК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.22, базовая часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.23	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания) Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности технолога на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции в различных типах предприятий питания.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить формы и методы обслуживания, организацию раздачи, технику и технологию подачи блюд, способы расчета с посетителями; - обучить организации обслуживания в различных типах предприятий питания (столовых, кафе, ресторанах и т.п.); современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей; - овладение умениями составления и оформления меню, карты вин и коктейлей, характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания; - знать требования к обслуживающему персоналу; виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5, ПК-12, ПК-19.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.23, базовая часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.24	<p>Санитария и гигиена питания Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности технолога на основе приобретения теоретических знаний и</p>

	<p>практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции в различных типах предприятий питания.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение питания населения и разработку мер по его оптимизации; - изучение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; - изучение мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием; - разработку и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов. -изучение современных вопросов санитарно-эпидемиологического надзора, гигиенических характеристик факторов внешней среды и ее влияние на безопасность пищевых продуктов и здоровье человека, изучение санитарно-эпидемиологических требований к благоустройству пищевых объектов и мероприятия по обеспечению санитарного режима на пищевых предприятиях. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-3.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.24, базовая часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.25</p>	<p>Проектирование предприятий общественного питания Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в сфере проектирования предприятий питания.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомить студентов с функциональной структурой предприятия питания как основой технологического проектирования; - дать представление студентам об основных нормативах расчета и принципах размещения сети предприятий питания; - выработать навыки технологических расчетов; - познакомить с объемно-планировочными решениями предприятий питания. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-5.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.25, базовая часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.Б.26</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является теоретическая и практическая подготовка студентов к созданию здоровых и безопасных условий на производстве, а также действиям и способам защиты рабочих и служащих сельскохозяйственных объектов в условиях чрезвычайных ситуаций, путям и способам повышения устойчивости их работы в этих условиях, проблемам, связанным с организацией и проведением спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий аварий и катастроф, стихийных бедствий и в очагах поражения возникающих при воздействии оружия массового поражения.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создание комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; - разработка и реализация мер защиты человека, среды обитания от негативных воздействий; - идентификация негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения; - прогнозирования и развития и оценки последствия ситуаций; - принятие решения по защите производственного персонала и населения от возможных воздействий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения средств поражения, а также принятие мер по ликвидации их последствий. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-9, ПК-9,</p>

	<p>ПК-18.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.26, базовая часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.27	<p>Товароведение продовольственных товаров Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение теоретических основ по товароведной характеристике продовольственных товаров и приобретению навыков товарной экспертизы продовольственных товаров с использованием идентификационных признаков; сохранение качества и снижение потерь продукции на всех этапах товародвижения; оптимизация условий транспортирования, хранения и реализации продукции.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Задачи данной дисциплины направлены на получение студентом знаний по химическому составу и потребительской ценности товаров технологии производства и формировании качества; управлению качеством на этапах хранения, транспортировки и реализации. Изучению дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предшествуют курсы стандартизация, сертификация и метрология, химия, физика, микробиология, санитария и гигиена, а также целый ряд других специальных и общеобразовательных дисциплин, которые создают необходимую теоретическую базу и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в новом курсе.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-10, ПК-15.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.27, базовая часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.28	<p>Процессы и аппараты пищевых производств Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных товаров на этапах производства.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение основных нормативно-правовых документов в области системы обеспечения и контроля качества и безопасности пищевой продукции; - анализ современного состояния и перспективы развития перерабатывающей отрасли производства; - ознакомление с машинами и аппаратами, применяемыми в пищевой промышленности; - изучение процессов, происходящих в машинах и аппаратах пищевых производств; - освоение основных механизмов и принципов работы технологического оборудования. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ПК-2.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.28, базовая часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.29	<p>Оборудование предприятий общественного питания Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания практические навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования; - принципы расчёта и конструирования оборудования; - способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; - прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ПК-5.</p>

	<p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.29, базовая часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.30	<p>Теплотехника Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование знаний теоретических основ и прикладного значения теплотехники в постановке и решении задач, связанных с разработкой новых, совершенствования и квалифицированного применения существующих технологий производства продукции и организации общественного питания, основ энергосберегающих технологий.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: освоение на основе полученных знаний методов тепловых расчетов процессов для соответствующего оборудования с целью получения высокого качества продукции и обеспечения экологической безопасности окружающей среды.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.30, базовая часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.31	<p>Электротехника и электроника Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков анализа электрических цепей, электромагнитных и электронных устройств.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: изучение законов электротехники; методов анализа электрических цепей постоянного тока, магнитных цепей; устройства и физической сущности явлений в трансформаторах и машинах постоянного и переменного тока; физических основ явлений в полупроводниковых материалах; основных свойств и характеристик полупроводниковых приборов.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.31, базовая часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.Б.32	<p>Физическая культура и спорт Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; - знание научно- биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; - формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; - овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту; - создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-8.</p>

	<p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.Б.32, базовая часть, дисциплина осваивается в 1,4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В	Вариативная часть
Б1.В.01	<p>Профильный иностранный язык Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является повышением уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладения студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в деловой, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а так же для дальнейшего самообразования. Краткое содержание дисциплины: изучение иностранного языка призвано также обеспечить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; - развитие когнитивных и исследовательских умений; - развитие информационной культуры; - расширение кругозора и повышение общей культуры студентов; - воспитание толерантности и уважения к представителям других стран. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-5, ОК-6, ПК-25.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский, английский язык.</p>
Б1.В.02	<p>Правовые основы профессиональной деятельности Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у студентов системного представления о государственно-правовых явлениях, гражданского обществе и правовом государстве, повышения уровня их правового сознания и правовой культуры, необходимых для качественной организации профессиональной деятельности. Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение происхождения государства и права; - исследование понятия государства, его признаков, сущности и социального назначения, функций государства, типологии государств; - изучение формы государственного устройства, формы правления современных государств и государственно-правовых (политических) режимов, механизма государства и его структурных элементов; - анализ проблем правопонимания, исследование признаков и сущности права, его принципов и источников; - изучение понятия и видов правомерного поведения; анализ признаков и состава правонарушения, рассмотрение понятия и видов юридической ответственности; - исследование концепции правового государства, понятия законности и правопорядка в обществе; - рассмотрение конституционных черт современного российского государства, комплекса основных прав и свобод человека, механизма их защиты; - изучение основ гражданского, административного, семейного, наследственного, трудового, уголовного, экологического права. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-4, ПК-19.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.02, вариативная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.03	<p>Биохимия Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у студентов единого представления о метаболических процессах в живых организмах, способах их регуляции, межмолекулярных внутриклеточных взаимодействиях, принципах функционирования основных систем жизнеобеспечения организма на молекулярном уровне. <u>Задачи дисциплины:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - дать представление о строении, свойствах, классификации основных классов природных биомолекул; - ознакомить с понятием метаболизма, основными путями синтеза, распада и взаимопревращения биологических макромолекул; - показать методы анализа биологического материала, способы выделения, очистки и фракционирования основных макромолекул живых систем и химические методы исследования свойств выделенных соединений; - дать представление о принципах функционирования на молекулярном уровне основных систем жизнеобеспечения организма, химическом составе биологических жидкостей; привить практические навыки работы в химической лаборатории с использованием специального оборудования. <p>Краткое содержание дисциплины: Основные законы и понятия химии; Предмет биологической химии; Свойства биологически активных соединений; Обмен веществ и энергии в организме; Биохимия биологических жидкостей и тканей.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-26.</p> <p><u>знать:</u> химические основы жизнедеятельности организма; химию биологически-активных веществ</p> <p><u>уметь:</u> грамотно объяснить процессы, происходящие в организме с биохимической точки зрения;</p> <p><u>владеть:</u> знаниями об основных химических и биологических законах и их использовании; навыками работы на лабораторном оборудовании; навыками самостоятельной работы.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.03, вариативная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.04	<p>Бухгалтерский учет в общественном питании Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> получение системных знаний в области организации и методики финансового учета и основных тенденциях его развития на современном этапе; приобретение умений применять полученные знания на практике; формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение порядка организации учетного процесса в общественном питании; - овладение методикой бухгалтерского учета в общественном питании - овладеть понятиями системы бухгалтерского учета и организацией бухгалтерского учета в общественном питании и ресторанном бизнесе, - научиться отражать основные хозяйственные процессы на счетах бухгалтерского учета; - изучить документацию и требования, предъявляемые к ней при заполнении; - ознакомиться с организацией системы внутреннего контроля предприятий общепита; - организация учета внепроизводственных расходов; - учет реализации готовой продукции и определение финансовых результатов. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-14, ПК-16, ПК-22.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.04, вариативная часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.05	<p>Экономика в управлении производством Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование представлений, теоретических знаний практических умений навыков у бакалавров по рациональному построению и ведению общественного питания, а также знаний по организации снабжения предприятий, организации производственных цехов и обслуживания посетителей.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познание теоретических основ организации производства предприятий общественного питания; - приобретение практических навыков рациональных форм организации производства с

	<p>учетом технических, технологических, социально-экономических и других факторов.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3, ПК-22, ПК-23, ПК-30.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.05, вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.06	<p>Основы проведения научных исследований Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> выявить возможности студентов в научно-исследовательской работе, вооружить их новейшими знаниями в сфере методологии науки, методов и проведения экспериментальной работы, обработки и оформления результатов исследований. В процессе изучения дисциплины студент должен получить понятия о методологии и планировании проведения научных исследований, а также представление о новых современных методах исследования различных свойств сырья, продуктов питания и готовой кулинарной продукции, используемых в пищевой промышленности и общественном питании.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: в процессе изучения учебной дисциплины решаются следующие задачи: студент должен получить понятия о методологии, в т.ч. планировании проведения научных исследований, а также представление о новых современных методах исследования различных свойств кулинарной продукции.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-15.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.06, вариативная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.07	<p>Пищевая химия Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является ознакомление студентов с основами пищевой химии, строением основных химических компонентов пищевых продуктов - белков, липидов, углеводов, витаминов, обобщение и систематизация знаний о химических процессах, происходящих при хранении, производстве продуктов питания, а также о процессах переваривания пищи.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомить с химическим составом пищевых систем (сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция); - дать представление о строении и роли пищевых и биологических добавок и их влиянии на организм человека; - показать технологическое и биологическое значение основных компонентов продуктов питания, роль воды в пищевых системах; - дать представление о практических методах анализа и исследований пищевых систем, компонентов, добавок; - ознакомить с основами безопасности пищевых продуктов, рассмотреть основы рационального питания. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-1.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.07, вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.08	<p>Пищевая биотехнология Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в области современной пищевой биотехнологии.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение студентами материала о роли микроорганизмов в разнообразных процессах, имеющих большое значение в круговороте веществ в природе и в практической деятельности человека, а именно в отраслях пищевой промышленности; - теоретическое и экспериментальное обоснование методов и режимов, обеспечивающих

	<p>получение популяции микроорганизмов или целевых продуктов их жизнедеятельности с заданными свойствами и в оптимальных условиях;</p> <p>-подготовка на современном уровне технологов, знакомых с новейшими нетрадиционными, ресурсосберегающими технологиями получения биологически активных веществ, кормовых продуктов, продуктов питания.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-4.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.08, вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.09	<p>Компьютерное моделирование рецептов Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков о моделировании рецептов продуктов с заранее заданными потребительскими свойствами (стоимостными, структурными, органолептическими и др.), приготовлении и расчете пищевой ценности кулинарной продукции и подготовке к активному применению их на практике, формирование творческого мышления, личностных качеств в области социального взаимодействия.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение студентами материала о роли рационального сбалансированного питания населения; - теоретическое и экспериментальное обоснование методов и режимов, обеспечивающих получение полноценных кулинарных продуктов и блюд; - проектирование новых рецептов продуктов по заданным свойствам; - подготовка на современном уровне технологов, знакомых с новейшими нетрадиционными, ресурсосберегающими технологиями получения полноценных кулинарных продуктов и блюд. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-2.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.09, вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.10	<p>Инженерная графика Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> получение знаний, умений и навыков по построению и чтению проекционных чертежей и чертежей строительных объектов, отвечающих требованиям стандартизации и унификации; освоение студентами современных методов и средств компьютерной графики, приобретение знаний и умений по построению геометрических моделей объектов.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полное овладение чертежом как средством выражения технической мысли и производственными документами; - приобретение устойчивых навыков в черчении достигаются в результате усвоения всего комплекса технических дисциплин соответствующего профиля, подкрепленного практикой курсового и дипломного проектирования. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-2.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.10, вариативная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.11	<p>Микробиология Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у студентов представлений о природе микроорганизмов, разработки оптимальных режимов хранения и профилактики пищевых заболеваний.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление со строением и основными биохимическими свойствами важнейших групп микроорганизмов, влияющих на качество пищевых продуктов, в процессе их изготовления, хранения, обработки, реализации и транспортировки

	<p>- знакомство с изучением патогенных микроорганизмов и их профилактики в пищевых продуктах;</p> <p>- ознакомление с основами микробиологических показателей качества продуктов питания и методами их определения.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-4.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.11, вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.12	<p>Соппротивление материалов Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> сформировать у студента навыки проведения самостоятельных расчетов конструкций и элементов конструкций промышленного и гражданского строительства.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимые представления о работе конструкций, расчетных схемах, задачах расчета плоских и пространственных элементов строительных конструкций на прочность, жесткость и устойчивость; - знания о механических системах и процессах, необходимые для изучения специальных дисциплин на кафедрах металлических, железобетонных и других конструкций. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-2.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.12 вариативная часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.13	<p>Детали машин Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> подготовка бакалавра знающего общие принципы проектирования инженерных объектов на примере механических приводов оборудования.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные детали машин, обеспечивающие высокую работоспособность машин и оборудования; - методы эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмы и программы расчетов деталей машин; - осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины, правильной эксплуатацией машин и технологического оборудования; - проектировать средства стендовых и полевых испытаний машин и оборудования по показателям надежности, экологической и технической безопасности; - участвовать во внедрении разработанных технических решений и проектов, в оказании технической помощи и осуществлении авторского надзора при изготовлении, испытаниях и сдаче в эксплуатацию проектируемых изделий, объектов. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-2.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.13 вариативная часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.14	<p>Безопасность продовольственного сырья Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование теоретических знаний, приобретение умений и практических навыков для обеспечения соответствия сырья и продуктов питания и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно - правовых документах.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: в изучении основных нормативно - правовых документов в области безопасности пищевой продукции, критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, овладение навыками проведения контроля безопасности пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с</p>

	<p>планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-1.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.14 вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.15	<p>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение теоретических знаний в области технического регулирования, стандартизации и метрологии, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования; - изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации; - овладение основами метрологии; - изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия; <p>приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-6, ПК-19.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.15 вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.16	<p>Современные технологии хранения пищевых продуктов Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка о режимах, принципах и методах хранения пищевых продуктов.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: направлены на изучение методов хранения пищевых продуктов, обеспечивающих сохраняемость продуктов путем создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1.</p> <p>Место дисциплины в учебном плане: Б1.В.16 вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.17	<p>Кухня народов мира Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях национальной кулинарии в различных странах и регионах мира.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологий приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах мира.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-15.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.17 вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.18	<p>Технология продукции специальных видов питания Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у бакалавров представление о классификации пищевых продуктов, продуктах общего, лечебно-профилактического, специального назначения.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: изучение технологии специальных видов питания,</p>

	<p>разработки новых видов продукции и технологий их производства. Характеристика основных ингредиентов и принципы создания продуктов питания специального назначения.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-6.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.18 вариативная часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.19	<p>Контроль качества продукции и услуг в общественном питании Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> овладение студентами знаний о составе, свойствах, качестве и безопасности продуктов питания, кулинарных изделий, их роли для организма человека; биологических функциях в процессе питания; решения вопросов улучшения качества готовой продукции, полуфабрикатов, кулинарных изделий и услуг в современных условиях хозяйствования различных организационно-правовых форм собственности, подготовка высококвалифицированных специалистов, способных к организации конкурентоспособного предприятия, что в первую очередь зависит от качества продукции и услуг, обладающих способностью удовлетворять потребности потребителя.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: изучение основных свойств и качеств пищевых продуктов, приобретении необходимых знаний для понимания явлений, происходящих в организме человека при употреблении продуктов питания и их влияния на здоровье, применении полученных знаний в повседневной практике и на научной основе конструировать рецептуры продуктов питания и правильно организовать производство.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3, ПК-1, ПК-19.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.19 вариативная часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.20	<p>Калькуляция в общественном питании Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является получение студентами систематизированных знаний, о методах сбора, обработки, анализа и оформления информации о калькуляции на предприятиях общественного питания.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: В результате освоения дисциплины студент должен: - знать порядок ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания; - уметь вести учет сырья и готовой продукции, учет предметов материально - технического оснащения; - владеть методикой учета на предприятиях общественного питания.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-6, ПК-19.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.20 вариативная часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору
Б1.В.ДВ.01.01	<p>Общая физическая подготовка Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: - практическом, состоящем из двух подразделов: методико-практического, обеспечивающего овладение методами и способами физкультурно-спортивной деятельности для достижения учебных, жизненных целей личности, и учебно-тренировочного, содействующего приобретению опыта, творческой практической</p>

	<p>деятельности, развития самостоятельности в физической культуре и спорте в целях достижения физического совершенства, повышения уровня функциональных и двигательных способностей, направленному формированию качеств и свойств личности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольном, определяющем дифференцированный и объективный учет процесса и результатов учебной деятельности студентов. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-8.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.01.01 вариативная часть, дисциплина осваивается в 1,2,3,4,5,6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.01.02</p>	<p>Спортивные секции Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> дать студентам знания основных положений с учетом особенностей профессиональной деятельности педагога физической культуры, формирование у студентов адекватного представления о предмете, методах и задачах, ее основных категориях, месте среди других наук.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - всестороннее, гармоническое развитие форм тела и функций организма человека; - формировать музыкально-двигательные умения, навыки и вооружение специальными знаниями; - ознакомить с методикой использования технических средств обучения. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-8.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.01.02 вариативная часть, дисциплина осваивается в 1,2,3,4,5,6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.01.03</p>	<p>Лечебная физическая культура Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков проведения занятий по лечебной физической культуре и массажу.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повысить уровень знаний теории создания комплекса ЛФК при различных нарушениях состояния здоровья и реабилитации после травм; - привить навыки практической деятельности использования ЛФК и массажа для первичной профилактики заболеваний, травм и для реабилитации. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-8.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.01.03 вариативная часть, дисциплина осваивается в 1,2,3,4,5,6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.02.01</p>	<p>История развития пищевых производств Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> ознакомить с историческими основами теории и практики пищевых производств, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития, дать основные понятия, и теоретические знания.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение истории пищевых производств разных стран, а также ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи; - приобретение начальных знаний и подготовка к изучению специальных дисциплин общественного питания. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-15.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.02.01, вариативная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>

<p>Б1.В.ДВ.02.02</p>	<p>История кулинарии Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. 1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> ознакомить с историей кулинарного ремесла, дать основные понятия, привить необходимые умения, знания и навыки. Краткое содержание дисциплины: - обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь разных стран, а также ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи; - приобретение начальных знаний и подготовка к изучению специальных дисциплин общественного питания. 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-15. 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.02.02, вариативная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре. 1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.03.01</p>	<p>Основы делового общения Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. 1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> обучение студентов этике делового общения. Данная дисциплина направлена на изучение студентами основных механизмов, лежащих в основе формирования первого впечатления партнера по общению и влияющих на успешность дальнейшего взаимодействия, на анализ внешних и внутренних барьеров общения, на выявление позиций партнеров по коммуникации, так же ознакомление студентов с различными психотипами субъектов делового взаимодействия, изучение диалога как организационного принципа коммуникативной деятельности в управлении и овладение техниками убеждения и влияния на людей. В рамках дисциплины будущие специалисты приобретают навыки деловой коммуникации, и анализируют собственные психологические особенности, мешающие и способствующие эффективному взаимодействию с людьми. Краткое содержание дисциплины: Ознакомление студентов с основными принципами и особенностями делового общения: - дать представление об ошибках первого впечатления и способах их преодоления; - проанализировать внешние и внутренние барьеры общения и механизмы их устранения; - охарактеризовать различные позиции партнеров по общению и способы их выявления; - исследовать различные психотипы субъектов делового общения, особенности взаимодействия с ними и овладеть навыками экспресс-диагностики для определения психологического типа партнера по общению; - изучить диалог как организационный принцип коммуникативной деятельности в управлении; - раскрыть механизмы убеждения и влияния на людей в процессе делового общения. Научить студентов технике анализа собственных психологических особенностей, способствующих и препятствующих эффективному взаимодействию с людьми. Обучить студентов навыкам эффективной коммуникации и умению принимать групповые деловые решения. 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-12, ПК-20. 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.03.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре. 1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.03.02</p>	<p>Психология и педагогика Трудоемкость дисциплины – 3 з.е. 1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> усвоение студентами основных понятий психологических закономерностей процессов обучения и развития интеграции систематизации психологических знаний студентов о механизмах эффективной организации образовательного процесса, направляемого на создание условий для раскрытия и развития индивидуальности учащихся, личностной и профессиональной самореализации учителя в педагогической деятельности. Краткое содержание дисциплины: - раскрываются методологические и теоретические основы психологии и педагогики,</p>

	<p>основные функции этих наук и сферы применения психолого-педагогических знаний в различных областях жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> - закладываются знания студентов о природе психики человека, закономерностях ее развития, механизмах психической регуляции поведения и деятельности, особенностях групповой психологии, межличностных отношениях и общении, основных методах психолого-педагогического изучения индивида и группы, о содержании, принципах, формах и средствах педагогического воздействия на личность и коллектив; - формируются навыки анализа психологической характеристики личности и коллектива, использования результатов психологического анализа персонала и служебных ситуаций в трудовых коллективах в интересах повышения эффективности их деятельности, раскрытия и решения педагогических задач; - закладываются навыки владения методами психолого-педагогических исследований, приемами анализа и оценки уровня развития своих управленческих и педагогических возможностей, способами использования полученных знаний по психологии и педагогике в разнообразных сферах жизнедеятельности; - формируются умения методологически верно строить деловые и межличностные отношения, на основе научных знаний организовывать совместную практическую деятельность членов коллектива, творчески применять передовой опыт обучения и воспитания. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-12, ПК-20.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.03.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.04.01</p>	<p>Информационные технологии в общественном питании Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование представлений об информационных технологиях как фундаментальной науке и универсальном языке естественнонаучных, общетехнических и профессиональных дисциплин, приобретение умений и навыков применения методов информатики для исследования и решения прикладных задач с использованием компьютера.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знакомство со структурой, основной терминологией информационных технологий; - освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информационных технологий в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах; - овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; - приобретение опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-2.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.04.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.04.02</p>	<p>Математические методы в научных исследованиях Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> овладение студентом математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач технологии общественного питания, развитие у студентов способности самостоятельного изучения математической литературы и умения выражать математическим языком задачи технологии общественного питания.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучить студентов основам высшей математики; - совершенствовать логическое и математическое мышление студентов; - дать навыки использования математических методов для решения задач в области технологии общественного питания.

	<p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1, ПК-2.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.04.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.05.01	<p>Введение в специальность Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания. Краткое содержание дисциплины: - изучить исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства; - изучить основы организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания; - изучить основы оперативного планирования производства; - изучить особенности состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5, ПК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.05.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.05.02	<p>Пищевая инженерия Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является изучение основ пищевой инженерии. Краткое содержание дисциплины: изучение основных принципов работы различного оборудования для пищевой промышленности — сушильных и выпарных аппаратов, холодильных агрегатов, тестомесильного оборудования, трубопроводов, систем СІР и т. п., приобретение навыков необходимых для расчетов при проектировании и эксплуатации установок с учетом экономических аспектов производства, изучение реологических и теплофизических свойств выпускаемых пищевых продуктов, изучение основ пищевой химии.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5, ПК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.05.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.06.01	<p>Этикет в общественном питании Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование знаний об этикете на предприятиях общественного питания к обслуживающему персоналу, посетителям. Краткое содержание дисциплины: обучения правилам этикета, получение знаний для повышения качества работы и культура обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-15.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.06.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.06.02	<p>Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами фирменного стиля, эстетики, дизайна и использования их в конкретных условиях. Краткое содержание дисциплины: - дать представление о стиле, эстетике и дизайне</p>

	<p>интерьера и продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение задач и методов дизайна интерьера и продукции в создании и гармонизации предметной среды и информации; - научить учитывать принципы эстетики и дизайна при организации обслуживания, выполнять композиции; - ознакомить с особенностями фирменного стиля в различных предприятиях питания. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-15.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.06.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.07.01	<p>Технология производства продуктов функционального назначения Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> научить бакалавров детально разбираться в существующей технологии продуктов функционального назначения, применять полученные знания на практике.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомить с государственной политикой в области здорового питания населения России; - ознакомление с современным состоянием технологии производства продуктов функционального назначения; - дать представление о строении, свойствах, классификации продуктов функционального питания; - изучение последовательности и назначения отдельных производственных операций в процессе приготовления продукции; - освоение прогрессивных способов производства продуктов функционального назначения. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-4.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.07.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.07.02	<p>Основы здорового питания Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о формировании политики в области здорового питания с целью выполнения современных требований, предъявляемых к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: - изучить и проанализировать международный опыт в формировании политики, плана действий и стратегий в области здорового и безопасного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучить и проанализировать историю формирования политики здорового и безопасного питания в России; - научиться формировать основные приоритеты в области улучшения питания и управления рисками, связанными с нерациональным питанием; - научиться формулировать основные задачи, этапы, принципы, направления и механизмы реализации Концепции (политики, программы) на Федеральном и региональном уровне. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-4.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.07.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.08.01	<p>Холодильная техника и технология в общественном питании Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование у обучающихся готовности к подбору и эксплуатации различных видов холодильного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также способность осуществлять</p>

	<p>технологический процесс холодильной обработки продуктов.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: познание сущности процессов получения и применения холода в производстве, переработке, хранении и реализации продуктов питания, освоении методов и приемов управления этими процессами с целью получения и сохранения, высококачественных биологически полноценных продуктов питания с минимальным расходом различных видов энергии.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ПК-1.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.08.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.08.02	<p>Централизованное производство полуфабрикатов Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> вооружить будущих технологов систематизированными знаниями научных основ технологии централизованного производства полуфабрикатов на предприятиях общественного питания (ОП), 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.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: дать углубленное проблемное понимание технологических процессов централизованного производства полуфабрикатов на предприятиях ОП; 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, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции; научить практическим навыкам и умениям.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ПК-1.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.08.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.09.01	<p>Пищевые и биологически активные добавки Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с позиции токсикологии и медико-биологических требований.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: ознакомление студентов с современными представлениями о роли пищевых и биологически активных добавок в создании продуктов питания; изучение их современной классификации, требования безопасности; дать необходимые сведения об основных группах пищевых добавок, обеспечивающих внешний вид, текстуру, вкус и аромат, сохранность продуктов питания; ознакомить студентов с современной цифровой кодификацией пищевых добавок с литерой «Е»; обосновать роль биологически активных добавок в современном питании и при создании функциональных продуктов питания; подробно рассмотреть технологические функции и механизмы действия пищевых добавок, способы их внесения и эффективность использования с позиции современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведении в пищевых системах.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2; ПК-6.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.09.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.09.02	<p>Национальная кухня Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> является формирование у студентов знаний и представлений о кухне народов Якутии и России.</p>

	<p>Краткое содержание дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показать студентам факторы, обусловившие появление блюд, характерных для народов Якутии и России; - обучить студентов производить блюда, традиционные для якутской кухни. - основные свойства сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов данных блюд; - основное сырье, способы приготовления пищи, порядок ее приема, особенности характерные для якутской кухни. <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2, ПК-6.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.09.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.10.01</p>	<p>НАССР в общественном питании Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> формирование профессиональных компетенций в области управления качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП изучение принципов стандартизации продукции общественного питания и методов контроля ее качества.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: сущности системного управления качеством продукции, услуг и процессов в сфере общественного питания; управления качеством на основе стандартов ИСО серии 9000, серии 22000, стандартов ХАССП, необходимые для профессиональной деятельности в сфере общественного питания; разработки и внедрения систем управления качеством в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000, системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в сфере общественного питания в соответствии с требованиями стандартов ХАССП; методов и средств в управлении качеством и безопасностью пищевой продукции..</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1; ПК-6; ПК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.10.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.10.02</p>	<p>Нормативно-технологическая документация в общественном питании Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> изучить сведения об основах нормативно-правового обеспечения, технического регулирования и метрологической деятельности, реализации правовых отношений и государственного контроля.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: изучение основных нормативных и законодательных документов в области стандартизации, в том числе методов, принципов и правил, их применение в деятельности предприятий (организаций); приобретение навыков работы с нормативной, технической и другой документацией предприятия общественного питания, в том числе разработки и оформления, обеспечения документооборота в условиях производства, обеспечения соответствия продукции питания установленным требованиям (Технические регламенты, национальные стандарты, стандарты организации); закрепление навыков работы с нормативно-технической документацией для обеспечения эффективной деятельности предприятия.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1; ПК-6; ПК-7.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б1.В.ДВ.10.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б1.В.ДВ.11.1</p>	<p>Производственно-хозяйственная деятельность диетических столовых Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение навыков анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых диетических столовых.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p>

	<p>- ознакомить студентов с техническим обеспечением и содержанием предприятий общественного питания диетического назначения;</p> <p>- приобретение необходимых знаний по особенностям планировки производственных помещений диетической столовой;</p> <p>- знать основы хозяйственной и производственной деятельности диетических столовых;</p> <p>- приобретение необходимых навыков по технологии и организации производственного процесса выработки полуфабрикатов и кулинарных изделий, соблюдению личной гигиены работников, обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов в диетических столовых.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-6, ПК-7.</p> <p>Место дисциплины в учебном плане Б1.В.ДВ.11.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.11.02	<p>Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> приобретение навыков анализа или проектирования хозяйственной и производственной деятельности действующих или проектируемых предприятий питания при образовательных учреждениях.</p> <p>Краткое содержание дисциплины:</p> <p>- ознакомить студентов с техническим обеспечением и содержанием предприятий питания при образовательных учреждениях;</p> <p>- приобретение необходимых знаний по особенностям планировки производственных помещений предприятий питания при образовательных учреждениях;</p> <p>- знать основы хозяйственной и производственной деятельности предприятий питания при образовательных учреждениях;</p> <p>- приобретение необходимых навыков по технологии и организации производственного процесса выработки полуфабрикатов и кулинарных изделий, соблюдению личной гигиены работников, обеспечение приемки и хранения пищевых продуктов на предприятиях питания при образовательных учреждениях.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-6, ПК-7.</p> <p>Место дисциплины в учебном плане Б1.В.ДВ.11.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б.2	ПРАКТИКИ
Б.2.В	Вариативная часть
Б.2.В.01 (У)	<p>Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим бакалаврам в условиях реального функционального производства.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Оформление на практику, общее знакомство с предприятием, инструктаж по технике безопасности и охране труда, ознакомление и работа в цехах предприятия, оформление и защита отчета.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-18.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б.2.У.01 (У), вариативная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
Б2.В.02 (П)	<p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-</p>

	<p>хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Оформление на практику, общее знакомство с предприятием; Инструктаж по технике безопасности; Изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; Получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; Знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы; Оформление и защита отчета.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-15, ПК-17, ПК-19.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б2.В.02 (П), вариативная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б2.В.03 (П)</p>	<p>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины является приобретение навыков ведения самостоятельного исследования, что обеспечивается приобщением студентов к практическому участию в выполнении научных исследований. Научно-исследовательская работа является важным компонентом профессиональной подготовки к научной деятельности и представляет собой вид практической деятельности бакалавров по получению навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: формирования научного мировоззрения и расширения научного кругозора будущих специалистов; расширение знаний в области производства продукции общественного питания; приобретение опыта в постановке научно-исследовательских работ; выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции; ведение поиска источников литературы с привлечением современных информационных технологий; сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы; применение современных информационных технологий при организации и проведении научных исследований; овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных; подготовка тезисов доклада к выступлению на научной конференции или статьи для опубликования; изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации; обеспечение качества выполняемых работ.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-24, ПК-25, ПК-26.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б2.В.03 (П), вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б2.В.04 (Пд)</p>	<p>ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</p> <p>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины закрепление знаний и умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов, сбор практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: сбор и обработка необходимых материалов для завершения выполнения выпускной квалификационной работы; систематизация, расширение и апробация материалов используемых при написании выпускной квалификационной работы; решение поставленных в выпускной квалификационной работе задач с использованием современных методов аналитического и экспериментального исследования.</p> <p>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23.</p> <p>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы Б2.В.04 (Пд), вариативная часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p>1.4. Язык преподавания: русский язык.</p>
<p>Б3</p>	<p>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</p>

Б3.Б.01

Государственная итоговая аттестация

Трудоемкость – 9 з.е.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускник программы бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

Производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

Организационно-управленческая деятельность:

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

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

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

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

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

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

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

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое

	<p>состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15); - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16); - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17); - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18); - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19); - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20); - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21); - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22); - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23); <p>Дополнительные виды деятельности:</p> <p>научно-исследовательская деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24); - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25); - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)
ФТД	ФАКУЛЬТАТИВЫ
ФТД.01	<p>Производство продукции традиционных отраслей Севера Трудоемкость дисциплины – 2 з.е. 1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель дисциплины:</u> изучение современного состояния продукции традиционных отраслей Севера на уровне мирового и отечественного опыта в данной предметной области. <u>Задачи дисциплины:</u> дать полную картину современного состояния традиционных отраслей Севера; дать характеристику основных продукций традиционных отраслей Севера. Краткое содержание дисциплины: Введение в традиционные отрасли Севера. Современное состояние проблемы традиционных отраслей Севера. Продукция северного оленеводства. Продукция северного табунного коневодства. Продукция рыболовства и охотпромыслов. Промысел дикоросов. Кожевенно-меховое и пушно-меховое производство. 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы Освоение дисциплины способствует формированию компетенций: ПК-4. 1.3.Место дисциплины в структуре образовательной программы ФТД.В.01, вариативная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре. 1.4.Язык преподавания: русский</p>
ФТД.02	<p>Организация предпринимательской деятельности Трудоемкость – 2 з.е. 1.1.Цель освоения и краткое содержание дисциплины <u>Цель освоения дисциплины:</u> сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки предпринимательской деятельности, помочь студентам определиться, хотят ли они открыть свое дело. <u>Задача дисциплины:</u> формирование у студентов представления об основных функциях предпринимательства, о его роли в экономическом и социальном развитии, о законах бизнеса, определяющих степень успешности предпринимательской деятельности. Усвоение основ дисциплины позволит студентам научиться планировать основные</p>

направления деятельности предпринимателя, анализировать экономическую ситуацию, более аргументировано и грамотно отстаивать свою точку зрения, убеждения, предвидеть будущее экономическое развитие конкретных предприятий.

Краткое содержание дисциплины: Понятие о предпринимательстве. История развития предпринимательства в России. Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства. Партнерские связи предпринимательства. Выработка предпринимательской идеи и проектирования продукции. Условия развития предпринимательства. Производительность и эффективность фирмы. Маркетинг и реклама. Прибыль, доходы, издержки. Самоокупаемость предприятия. Предпринимательская этика.

1.2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие следующих компетенций: ПК-15.

1.3.Место дисциплины в структуре образовательной программы

ФТД.В.02, вариативная часть, дисциплина осваивается в 8 семестре.

1.4.Язык преподавания: русский