

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**Арктический государственный агротехнологический университет**  
**Агротехнологический факультет**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**  
**ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ**  
**ПРОГРАММЕ**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

*код и наименование направления подготовки*

**Технология продукции и организация общественного питания**

*направленность (профиль) программы*

**бакалавр**

*Квалификация*

**очная, заочная**

*Форма обучения*

Якутск, 2023 г.

**БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**

<b>Б1.О</b>	<b>Обязательная часть</b>
<b>Б1.О.01</b>	<p><b>Философия</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: 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>В процессе изучения учебной дисциплины решаются следующие задачи: формируются представления о специфике философии как об особом способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладеваются базовые принципы и приемы философского познания; студенты вводятся в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности; вырабатываются навыки работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами; обретается умение логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения; овладеваются приемы ведения дискуссии, полемики, диалога; изучение дисциплины направлено на развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Предмет философии и истории философии. Античная философия. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения. Философия Нового времени. Современная западная философия. Философские проблемы в области профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</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; методы поиска, критического анализа и синтеза на системном уровне; способы восприятия культурного разнообразия на социально-историческом, этическом и философском контекстах; методы критического анализа и оценки современных научных достижений, а также основные принципы критического анализа.</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; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; осуществлять системный подход к поиску информации; воспринимать межкультурное разнообразие.</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; навыками критического анализа и синтеза информации; способами восприятия межкультурного разнообразия на философском уровне; навыками находить методы организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и др. барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.01, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>Б1.О.02</b>	<p><b>История России</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: подготовить студента к выбранной профессии, сформировать у студентов знания по существовавшим и существующим историческим концепциям.</p>

	<p>Задачи дисциплины: 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>Краткое содержание дисциплины:</u> История в системе социально-гуманитарных наук. Теоретико-методологические основы исторической науки особенности становления государственности в России и мире; Россия в XVI–XVII вв. в контексте развития европейской цивилизации; Россия и мир в XVIII–XIX вв.; Попытки модернизации и промышленный переворот; Россия (СССР) и мир во второй половине XX в.; Россия и мир в XXI в.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> 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> 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> 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><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.02, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.О.03</b></p>	<p><b>Физическая культура и спорт</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической деятельности.</p> <p>Задачи дисциплины: развивать у студентов знания по теории, истории и методике физической культуры на основе инновационных технологий обучения; обучить студентов практическим умениям и навыкам занятий различными видами спорта, современными двигательными и оздоровительными системами; сформировать у студентов готовность применять спортивные и оздоровительные технологии для достижения высокого уровня физического здоровья и поддержания его в процессе обучения в вузе, дальнейшей профессиональной деятельности; развивать у студентов индивидуально-психологические и социально - психологические качества и свойства личности, необходимые для успешной учебной и профессиональной деятельности; сформировать у студентов устойчивую положительную мотивацию к учебным занятиям, участию в соревнованиях и научно-практических конференциях по физической культуре.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студента. Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Общая физическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Спорт, индивидуальный выбор вида спорта или систем физического воспитания. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Лечебная физическая культура как средство профилактики и илитации при различных заболеваниях. Профессионально- прикладная физическая подготовка студентов. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p>

	<p><u>Знать:</u> основы физической культуры и здорового образа жизни; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий.</p> <p><u>Уметь:</u> использовать средства физической культуры-использовать для оптимизации работоспособности; делать индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений; применять основные методики самостоятельных занятий и уметь вести самоконтроль за состоянием своего организма.</p> <p><u>Владеть:</u> методами физического воспитания и укрепления здоровья для достижения уровня физической подготовленности к полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.03, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.04	<p><b>Деловые коммуникации</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: освоение студентами этических основ, форм и сфер делового общения с деловыми и официальными лицами и зарубежными (и общественными) партнерами в рамках делового протокола, этических норм, требований этикета, сложившихся на основе исторической практики и отчасти закрепленных в нормативных документах и международных конвенциях. Задачи дисциплины: дать обучающимся представление о деловой коммуникации как взаимодействии партнеров в профессиональной и деловой сфере реализуемой в различных его формах; сформировать умения организации и проведения таких форм деловой коммуникации как деловая беседа, деловые переговоры, деловое совещание с соблюдением требований и норм профессиональной этики; сформировать навык работы в команде на основе знания психологии личности, основных закономерностей функционирования рабочей группы и коллектива.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Деловое общение как социально-психологическая проблема; Межличностные деловые коммуникации. Коммуникация в деловом общении; Основы лидерства и руководства трудовым коллективом; Организации и трудовые коллективы как субъекты деловой коммуникации; Вербальная коммуникация в деловой практике; Невербальная коммуникация в деловой практике; Конфликты и способы их предупреждения и разрешения; Деловой этикет и формирование имиджа фирмы и делового человека.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> <u>Знать:</u> значимость деловой коммуникации в профессиональной сфере; основные понятия, категории, принципы делового общения; сущность общения, его структуру, функции, типологии, методы, способы и к самоорганизации, и к самообразованию для продолжения коммуникаций. <u>Уметь:</u> находить способы организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного, заранее заданного экономического проекта; публично говорить и слушать, строить отношения с деловыми партнерами и клиентами; объективно воспринимать и адекватно понимать партнера по деловому общению; ориентироваться в формах и типах делового общения; грамотно и профессионально вести телефонный разговор, деловую переписку; ориентироваться в невербальных средствах деловой коммуникации; управлять конфликтами учитывая индивидуальные особенности поведения людей и на это основе строить оптимальные модели деловых взаимоотношений; моделировать трансактный анализ конкретных ситуаций делового общения. <u>Владеть:</u> знаниями об имидже делового человека; основными метода и деловой беседы, переговоров, презентаций, дискуссий; навыками построения делового взаимодействия построения деловых стратегий знаниями о деловой культуре использования знаний, принципов и стратегий делового общения в своей профессиональной деятельности; основные положения этики делового взаимодействия, общее представление об основных этических системах, этические и социально-психологические особенности профессиональной деятельности, особенности организации различных форм деловой коммуникации.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.04, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.05	<p><b>Введение в профессиональную деятельность</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p>

	<p>Цель освоения дисциплины: ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания.</p> <p>Задачи дисциплины: изучить исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства; изучить типы и функции предприятий общественного питания; ознакомиться с основами организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания; изучить материально-техническое оснащения предприятий общественного питания, ознакомление с правилами техники безопасности и эксплуатации оборудования; ознакомиться с санитарными требованиями и основами профессиональной гигиенической подготовки работников в сфере общественного питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Основные цели и задачи общественного питания. Значение общественного питания в развитии современного общества. Роль технолога на производстве; История развития общественного питания; Сведения о подготовке студентов по направлению 19.03.04 Технология продуктов общественного питания; Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания; Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов; Назначение и виды меню. Порядок и особенности составления меню; Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания; Ознакомление с организацией снабжения и складского хозяйства; Характеристика и назначение основных видов инвентаря, инструментов, столовой и кухонной посуды, и приборов.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> основы будущей профессии, роль и значение общественного питания, иметь представление о содержании учебной программы и календарного графика учебного процесса по направлению.</p> <p><u>Уметь:</u> рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.05, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.О.06</b></p>	<p><b>Химия</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: дать студентам определённый объём химических знаний, но и привить им навыки пользования этими знаниями в решении практических задач, воспитать специалиста широкого профиля, способного к работе в лабораторных и полевых условиях</p> <p>Задачи дисциплины: формирование умения использовать современные теории и понятия общей химии для выявления фундаментальных связей между положением химического элемента в периодической системе элементов Д.И. Менделеева, строением его соединений и их физическими, химическими свойствами; формирование теоретических знаний в области современных представлений о строении вещества, основ теорий химических процессов, учения о растворах, равновесных процессах в растворах электролитов и неэлектролитов; формирование навыков проведения химических экспериментов (пробирочных реакций).</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Общая химия. Термодинамика. Растворы. Окислительно-восстановительные процессы. Металлы и неметаллы.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> основные химические законы; основные понятия химии; строение и свойства веществ.</p> <p><u>Уметь:</u> Проводить сбор фактов, событий, сведений касаемых данной области; производить практические количественные вычисления; осуществлять самоконтроль в ходе выполнения работы при сборе информационного, практического материала.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками работы с основными таблицами, используемыми при практическом решении задач; навыками самостоятельного ведения химических опытов; ставить и пояснить цель выполняемой работы; описывать результаты деятельности и формулировать выводы.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.06, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1 семестре.</p>

<p><b>Б1.О.07</b></p>	<p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p> <p><b>Иностранный язык</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 8 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: 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.  Задачи дисциплины: 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.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение. Бытовая сфера общения. Учебно-познавательная сфера общения. Социально-культурная сфера общения. Профессиональная сфера общения.  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> особенности стиля делового общения; информационно-коммуникационные технологии, используемые при поиске необходимой информации; принципы ведения устных деловых переговоров; переводческие приемы и трансформации.  <u>Уметь:</u> выбирать на государственном и иностранном языках коммуникативно-приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач; вести деловую переписку на иностранном языке с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры; выполнять перевод академических текстов с иностранного на государственный язык.  <u>Владеть:</u> вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами; навыками применения информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации; навыками ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; навыками ведения деловых переговоров; навыками перевода академических текстов с иностранного на государственный язык.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.07, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1,2 семестре.  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский, английский язык.</p>
<p><b>Б1.О.08</b></p>	<p><b>Математика</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 7 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: воспитание достаточно высокой математической культуры; привитие навыков современных видов математического мышления; привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности.  Задачи дисциплины: изложение основных положений математики, формирование у студентов математической культуры мышления, достаточного для освоения в рамках избранной специальности, выработать навыки логического и аналитического мышления, формирование основных понятий каждого раздела курса математики: линейная и векторная алгебра, аналитическая геометрия, математический анализ, дифференциальное и интегральное исчисления, функции многих переменных, дифференциальные уравнения, ряды, теория комплексных чисел, теории вероятности, математическая статистика.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Элементы линейной алгебры. Элементы векторной алгебры. Элементы аналитической геометрии. Введение в математический анализ. Основы дифференциального исчисления функции одной переменной. Интегральное исчисление функции одной переменной. Функции нескольких переменных. Теория функций комплексных переменных. Ряды и элементы функционального анализа.  Дифференциальные уравнения. Элементы теории вероятности и математической статистики.</p>

	<p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> основные понятия, методы фундаментальных и прикладных разделов курса высшей математики; основные математические методы исследования в приложении к практико-ориентированным задачам.  <u>Уметь:</u> применять основные математические понятия и методы для обработки, анализа и синтеза информации по теме исследования; формулировать и ставить математическую постановку задачи по теме исследования; работать с соответствующей литературой по теме исследования; демонстрировать практические умения по теме исследования.  <u>Владеть:</u> методами математического анализа при проведении научно-прикладных исследований в профессиональной области.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.08, обязательная часть, дисциплина осваивается в 1,2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.О.09</b></p>	<p><b>Правоведение</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: дать студентам необходимые знания об основах государства и права для применения их в своей деятельности. Исходя из того, что государство и право - важнейшие факторы общественной эволюции, непрерывные спутники современного общества, принадлежащие к числу не только наиболее важных, но и наиболее сложных общественных явлений.  Задачи дисциплины: привитие студентам глубоких знаний в сфере права; обучение студентам правильному ориентированию в действующем законодательстве; привитие студентам навыков и умений правильно толковать и применять нормы материального (конституционного, гражданского, трудового, административного, налогового и др.) и процессуального законодательства в сфере правовых и экономических отношений.  <b>Краткое содержание дисциплины:</b> Общие положения о государстве и праве. Основы конституционного строя РФ. Основные отрасли российского права.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> общеправовой понятийный и категориальный аппарат; основные закономерности возникновения, функционирования и развития государства и права; механизмы государства, систему права, механизмы и средства правового регулирования, реализации права; значение законности и правопорядка в современном обществе; основополагающие положения Конституции Российской Федерации - основного закона государства; современные представления о взаимосвязи права и экономики; основные права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; основы гражданского права, семейного, трудового права, уголовного, административного права.  <u>Уметь:</u> четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений; юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; правильно толковать законы и иные нормативные правовые акты; проводить различия между нормами и институтами публичного и частного права, а также между нормами различных отраслей права.  <u>Владеть:</u> базовыми знаниями по основным отраслям российского законодательства, с которыми любой гражданин сталкивается в своей повседневной жизни: конституционному праву, гражданскому праву, трудовому праву; знаниями о закономерностях и особенностях становления и развития государства и права России; навыками поиска информации в сфере различных отраслей права; навыками анализа любого нормативного акта, определения его скрытых недостатков.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.09, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.О.10</b></p>	<p><b>Физика</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p>

	<p>Цель освоения дисциплины: формирование у обучающихся общекультурных и универсальных компетенций, современного естественнонаучного мировоззрения, формирование систематизированных знаний, умений в области общей физики и навыков решения прикладных задач с использованием современных информационно-коммуникационных технологий, получение полноценного, качественного фундаментального образования, как средства общего когнитивного развития человека, как базы к изучению технических дисциплин.</p> <p>Задачи дисциплины: 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; 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 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> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> физические основы механики; колебания и волны; основы молекулярной физики и термодинамики; электричество и магнетизм; оптика; атомная и ядерная физика.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> основные законы природы и модели окружающего мира, теоретические и методические основы физических исследований, методику решения задач по общепринятым разделам физики; основные характеристики и эколого-экономические проблемы использования различных физических достижений в хозяйственной деятельности человека.</p> <p><u>Уметь:</u> использовать современные методы контроля природопользования согласно нормативным параметрам; применять на практике основные законы и достижения физики в деятельности будущего специалиста.</p> <p><u>Владеть:</u> методикой проведения эксперимента; методами вычислительной математики для обработки экспериментальных данных.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.10, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.11	<p><b>Информационные технологии</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: является у студентов представлений о теоретических и практических основах информатики, современном состоянии информационных технологий, практических навыков выбора и использования технических и программных средств обработки информации для решения профессиональных задач.</p> <p>Задачи дисциплины: изучение основных понятий и инструментов, необходимых для освоения информационных технологий; ознакомление с системными и прикладными программными средствами ПК, используемыми для решения задач профессиональной деятельности; получение навыков работы с информационными технологиями.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Основные понятия и этапы становления информационных технологий. Основы базовых информационных технологий. Основы сетевых информационных систем.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> основные теоретические положения информационных технологий; основные методы, способы и средства получения, хранения переработки информации; назначение технических средств получения, хранения, переработки информации и информационных технологий; основные понятия, виды и назначение пакеты прикладных программ; возможности пакетов прикладных программ; применение пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач.</p>

	<p><u>Уметь</u>: уверенно работать на ПК в качестве пользователя; использовать для решения коммуникативных задач современных технических средств и информационные технологии с использованием распределенных баз данных и знаний, а также информации в компьютерных сетях; использовать информационные технологии во всех технических аспектах в будущей профессиональной деятельности; использовать основные пакеты прикладных программ; анализировать и систематизировать информацию; применять пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач.</p> <p><u>Владеть</u>: основными методами и средствами сбора, передачи, обработки и накопления информации; работы с современными техническими и программными средствами, и с информацией в глобальных компьютерных сетях; работы с современными информационными технологиями для реализации профессиональных задач; основ применения пакетов прикладных программ; самостоятельного приобретения новых знаний из различных источников с использованием современных пакетов прикладных программ; применения современных пакетов прикладных программ для решения профессиональных задач.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.11, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.12	<p><b>Инженерная и компьютерная графика</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: 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>Задачи дисциплины: формирование у студентов базовых знаний о способах представления и обработки информации об объектах, явления, процессах; развитие пространственного представления и воображения, конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений; выработка знаний и навыков необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, выполнения эскизов деталей, конструкторской и технической документации производства; освоение студентами основных методов и средств компьютерной графики, приобретение знаний и умений по работе с пакетом прикладных программ; уметь выполнять чертежи типовых деталей и соединений.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Цель и структура курса. Виды проецирования. Свойства ортогонального проецирования. Отображение на комплексном чертеже точки, прямой, плоскости. Позиционные задачи. Метрические задачи. Аксонометрические проекции геометрических объектов. Оформление конструкторской документации. Изображения: виды, разрезы, сечения. Виды соединений деталей. Резьбовые соединения. Обозначение и простановка размеров на чертежах. Графические модели процессов и явлений: таблицы, схемы, диаграммы.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать</u>: о принципах визуализации информации о процессах, объектах и явлениях; о способах представления и обработки информации об объектах, явлениях, процессах; об организации проектно-конструкторских работ; о методах проекционного черчения; преимущества графического способа представления информации; правила применения рисунков, чертежей, таблиц, диаграмм, схем в различных областях деятельности; правила составления алгоритмов. <u>Уметь</u>: использовать алгоритмы построения проекций геометрических объектов на плоскости; использовать структуру стандартов ЕСКД, основы оформления конструкторской документации. <u>Владеть</u>: использованием проекционного аппарата для построения изображений геометрических объектов; составления графических моделей в удобной для восприятия форме; использования графических и текстовых редакторов, применяемых, в профессиональной деятельности; оформления конструкторской документации; составления схем, таблиц, диаграмм.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.12, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.13	<p><b>Физико-химические методы анализа</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p>

	<p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: формирование у студентов системных теоретических знаний, умений и навыков в области физико-химических методов анализа в исследованиях.  Задачи дисциплины: ознакомление с принципами их использования в инструментальных методах анализа, изучение принципиальных схем приборов и оборудования, обучение практическому применению их при изучении качественного и количественного состава материалов, пищевой продукции.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Классификация физико-химических методов анализа. Метрология. Статистическая обработка результатов анализа. Отбор и подготовка проб к анализу. Оптические методы анализа. Хроматографические методы анализа. Электрохимические методы анализа. Кондуктометрия. Потенциометрия. Прикладное использование физико-химических методов в пищевой промышленности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> основные операции при проведении химического анализа образцов продукции; основные понятия, определения и задачи химической метрологии.  <u>Уметь:</u> пользоваться лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами; осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.  <u>Владеть:</u> навыками расчётов и приготовления растворов заданной концентрации для получения достоверных результатов анализа материалов и пищевой продукции; основными методами статистической обработки результатов анализа.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.13, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.О.14</b></p>	<p><b>Основы экономики и финансовой грамотности</b>  <b>Трудоёмкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: формирование базовых основ экономического мышления путем изучения главных разделов экономической науки; развитие навыков самостоятельного анализа и оценки различных процессов, происходящих в экономической жизни общества, формирование базовых понятий об основных целях взаимодействия финансово-кредитных учреждений и государства, общих принципах действия рыночного механизма.  Задачи дисциплины: формирование у студентов знаний об: общих проблемах функционирования экономических систем; особенностях функционирования рыночного механизма; основных целях бюджетно-налоговой и денежно-кредитной политики государства; развитие навыков: анализа состояния индивидуальных рынков и рынков ресурсов; оценки адекватности государственных мер по регулированию экономической конъюнктуры; оценки влияния изменений на международных рынках на экономическую ситуацию внутри страны; выработка представления: о ведущих направлениях развития современной экономической мысли; о структуре и эффективности общественного производства; о динамике и цикличности экономического развития; о причинно-следственных связях между социальными и финансовыми явлениями и процессами.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Экономические субъекты. Понятие и виды экономических систем. Общая характеристика рыночной экономики. Рынки факторов производства и распределение доходов. Основные макроэкономические показатели и макроэкономическое равновесие. Личное финансовое планирование. Депозит: его сущность и особенности в России. Кредит и кредитная система. Расчетно-кассовые операции и современные платежные системы. Налоги и налогообложение. Инвестиции, страхование и другие финансовые инструменты. Финансовые махинации: безопасность и защита прав потребителей финансовых услуг.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> основные принципы взаимодействия рыночных механизмов экономики; принципы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов; особенности системного и критического экономического мышления; принципы выделения экономических закономерностей в задачах профессиональной деятельности; методы разбиения поставленной цели на этапы, с учетом экономической сущности проблемы; методы экономической оценки имеющихся ресурсов; типы экономических систем и основные экономические институты; принципы функционирования основных</p>

	<p>экономических институтов; основные модели экономических систем; роль и функции государства в рыночной экономике, способы измерения результатов экономической деятельности, макроэкономические показатели; структуру финансовой системы Российской Федерации; структуру финансовых механизмов взаимодействия общества и государства; инструменты денежно-кредитной и бюджетно-налоговой политики, направления социальной политики и методы государственного регулирования доходов.</p> <p><u>Уметь:</u> различать экономические факты, аргументы и оценочные суждения; использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни; оценивать и принимать ответственность за возможные последствия принятия решений для себя, своего окружения и общества в целом; выделять экономическую сущность в задачах профессиональной деятельности; оптимально организовывать свою профессиональную деятельность с учетом поставленной цели; определять методы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; оперировать основными категориями и понятиями экономики; использовать источники экономической информации; распознавать экономические взаимосвязи, оценивать экономические процессы и явления; устанавливать причинно-следственные связи между социальными и финансовыми явлениями и процессами; осуществлять краткосрочное и долгосрочное планирование личного финансового поведения; осуществлять самостоятельное изучение финансовых вопросов, в том числе в области распоряжения личными финансами.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками оценки существенности / несущественности экономической информации; навыками поиска, анализа и интерпретации экономической информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; навыками сравнительного анализа предлагаемых решений для выбора оптимального в зависимости от поставленной цели; навыками выделения критических точек для достижения поставленной цели; навыками оценки эффективности принимаемых решений; навыками оценки эффективности профессиональной деятельности и корректировки своих действий; умением объяснять экономическое поведение людей в разных хозяйственных системах; выбирать варианты решения экономических проблем; умением аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам и различным аспектам социально-экономической политики государства; навыками оценки закономерностей в моделях функционирования открытой экономики, взаимосвязи национальных экономик и мирового хозяйства; навыками выявления проблемы экономического и / или финансового характера, умением предлагать способы их решения с учетом действия экономических закономерностей на микро- и макроуровнях; навыками анализа экономических и/ или финансовых проблем, уметь определять финансовые и государственные учреждения для решения этих проблем.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.14, обязательная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.15	<p><b>Основы технологии пищевых производств</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: изучить основы технологии пищевых производств. Задачи дисциплины: изучить способы, приемы, технологии получения пищевых продуктов (молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, хлебобулочные изделия, алкогольные и неалкогольные напитки и т.д.).</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Основные классы технологий, Технология. Функции составных компонентов пищи в организме человека. Требования, предъявляемые к пищевым технологиям. Технология молока и молочных продуктов. Технология мяса и мясных продуктов. Технология хлебобулочных изделий. Технология кондитерских изделий. Технология рыбы. Технология натуральных соков. Технология пива и алкогольных напитков.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать:</u> исторические и этнические разнообразия общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов; сущность технологических процессов производства продукции питания. <u>Уметь:</u> воспринимать исторические и этнические разнообразия общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов; осуществлять технологические процессы производства продукции питания.</p>

	<p><u>Владеть:</u> историческими и этническими разнообразиями общества, оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов; технологическими процессами производства продукции питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.15, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.0.16	<p><b>Основы научных исследований</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: формировать знания по основам организации и проведения научных исследований, которые позволяют студентам участвовать в выполнении научных исследований, проводить анализ их результатов и формулировать выводы. Задачи дисциплины: изучение и овладение теоретическими знаниями проведения научных исследований в соответствии с утвержденными методиками; формирование и овладение практических навыков для участия в выполнении научных исследований, выбора применяемых методов и технических средств, проведения анализа результатов научных исследований в отрасли и формулировка выводов. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> История и современное состояние науки. Методология и порядок выполнения научно-исследовательской работы. Анализ и оформление результатов научно-исследовательских работ.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать:</u> самоорганизацию и самообразование, когнитивную деятельность, работу с научной информацией, оформление научно-исследовательские работы студентов. <u>Уметь:</u> самоорганизовываться и самообразовываться, вести когнитивную деятельность, работать с научной информацией, оформлять научно-исследовательские работы студентов. <u>Владеть:</u> самоорганизацией и самообразованием, когнитивной деятельностью, работой с научной информацией, оформлением научно-исследовательские работы студентов.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.16, обязательная часть, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.17	<p><b>Пищевая микробиология</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: изучение микробиологии кулинарных пищевых продуктов. Задачи дисциплины: изучение систематизации и свойства микроорганизмов, используемых и контролируемых в пищевом производстве; изучение нормативной базы по контролю микробиологических показателей в пищевом производстве; освоение методики исследования микробиологических показателей. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Цель и задачи дисциплины. Систематика микроорганизмов. Характеристика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Микробиология кулинарной продукции из сырья животного происхождения. Микробиология кулинарной продукции из сырья растительного происхождения. Микробиология мучных кулинарных изделий.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> <u>Знать:</u> систематизацию и свойства микроорганизмов, используемых и контролируемых на предприятиях общественного питания, методику микробиологических исследований для производственного контроля, ориентироваться в нормативной базе по производственному контролю микробиологических показателей на предприятиях общественного питания. <u>Уметь:</u> определять микробиологические показатели, работать с нормативной документацией. <u>Владеть:</u> лабораторными навыками исследования микробиологических показателей, работы с нормативной документацией.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.16, обязательная часть, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.18	<p><b>Физиология питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p>

	<p>Цель освоения дисциплины: формирование у студентов навыков обеспечения сбалансированным питанием всех групп населения.</p> <p>Задачи дисциплины: разработка концепции предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; внедрение новых видов сырья, технологий и технологического оборудования; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение. Основы физиологии человека. Пищеварительная система человека. Энергетический обмен. Физиологическая роль основных нутриентов. Физиологические особенности питания различных групп населения. Лечебное, диетическое и лечебно- профилактическое питание. Основные принципы составления рационов здорового питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.  <u>Уметь:</u> использовать базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.  <u>Владеть:</u> базовыми знаниями в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.18, обязательная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.19	<p><b>Информационные технологии в общественном питании</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: является формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях информационных технологий в общественном питании.  Задачи дисциплины: использовать в профессиональной деятельности информационные технологии; основные понятия информационных технологий; функции информационных технологий; формы информационных технологий в общественном питании.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Основные понятия дисциплины. Нормативно-правовое регулирование развития цифровой экономики в РФ. Характеристика информационных технологий. Применение информационных технологий на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемы на производстве продукции общественного питания; как обоснованно выбирать и использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.  <u>Уметь:</u> использовать информационные и телекоммуникационные технологии, компьютерные программы применяемы на производстве продукции общественного питания; обоснованно выбирать и использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности.  <u>Владеть:</u> информационными и телекоммуникационными технологиями, компьютерными программами, применяемыми на производстве продукции общественного питания; обоснованным выбором и использованием современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.19, обязательная часть, дисциплина , дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.20	<p><b>Безопасность жизнедеятельности</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: освоение теоретических знаний в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, приобретение умений применять эти знания в профессиональной и иной деятельности и формирование необходимых компетенций для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах, умений применять эти знания</p>

	<p>для предотвращения чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.</p> <p>Задачи дисциплины: приобретение обучающимися теоретических и практических знаний и навыков для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах, включая знания основных положений концепции устойчивого развития общества, основ экологии и техники безопасности, в умении обеспечивать безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями условий безопасности в быту и на рабочем месте; осуществление оперативных действий по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов, знание алгоритма действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, умение действовать в чрезвычайных ситуациях и при возникновении военных конфликтов.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Теоретические основы безопасности жизнедеятельности; Идентификация и воздействие на человека негативных факторов среды, их источники и нормирование; Защита человека и среды обитания от негативных факторов; Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности человека. Психофизиологические и эргономические основы безопасности; Чрезвычайные ситуации и методы защиты при их возникновении; Управление безопасностью жизнедеятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> принципы обеспечения безопасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природной среды, устойчивого развития общества; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов.</p> <p><u>Уметь:</u> поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; обеспечивать условия труда на рабочем месте; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению.</p> <p><u>Владеть:</u> основными законодательными и правовыми актами в области безопасности, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; навыками анализа и рационализации в повседневной жизни и в профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности; методами прогнозирования, способами и технологиями защиты в опасных и чрезвычайных ситуациях.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.О.20, обязательная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.О.21</b></p>	<p><b>Основы военной подготовки</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p> <p>Задачи дисциплины: формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской «Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ); формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга; воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина - патриота; освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела; раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ; ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы; формирование строевой подтянутости, уважительного отношении к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды; изучение и принятие правил воинской вежливости; овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Общевоинские уставы ВС РФ. Строевая подготовка. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Основы тактики общевойсковых подразделений. Радиационная, химическая и биологическая защита. Военная топография. Основы медицинского обеспечения. Военно-политическая подготовка. Правовая подготовка.</p>

	<p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  <b>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</b></p> <p><u>Знать:</u> основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы.</p> <p><u>Уметь:</u> правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ППМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов.</p> <p><u>Владеть:</u> строевыми приемами на месте и в движении: навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.О.21, обязательная часть, дисциплина, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания: русский язык.</b></p>
<p><b>Б1.О.22</b></p>	<p><b>Санитария и гигиена питания</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: обучение студентов теоретическим и практическим основам проведения профилактических и вынужденных санитарных мероприятий на предприятиях по переработке молока, мяса и рыбы, а также методам и средствам получения готовой продукции высокого санитарного качества.</p> <p>Задачи дисциплины: 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> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Структура и функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиена освещения, отопления и вентиляции. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству пищевых объектов. Санитарный режим пищевых объектов.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p>

	<p><u>Знать:</u> базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм, и правил для решения профессиональной деятельности.</p> <p><u>Уметь:</u> применять санитарные нормы и правила в профессиональной деятельности.</p> <p><u>Владеть:</u> санитарными нормами и правилами для решения профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.22, обязательная часть, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.23	<p><b>Пищевая биотехнология</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: является сформировать необходимые теоретические и практические знания в области современной пищевой биотехнологии. Задачи дисциплины: 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 области производства пищевых продуктов; изучить биотехнологические процессы и способы переработки сельскохозяйственной продукции; изучить пищевую биотехнологию.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Предмет и задачи биотехнологии. Возникновение и развитие биотехнологии. Связь биотехнологии с другими науками. Основные направления биотехнологии и ее значение для различных областей человеческой деятельности. Биотехнологическое производство веществ и соединений. Пищевая биотехнология. Бродильные производства, производство алкогольных напитков. Производство безалкогольных напитков, сока, нектара, сокодержавных напитков и кваса. Хлебопечение и кондитерские изделия. Биотехнология консервирования овощей. Биотехнологии молочных продуктов. Биотехнологии при производстве мясной продукции.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать:</u> задачи и основные термины биотехнологии; использование микроорганизмов-продуцентов в получении пищевых продуктов. <u>Уметь:</u> пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в области пищевой биотехнологии. <u>Владеть:</u> биотехнологическими основами производства пищевых продуктов.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.23, обязательная часть, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.О.24	<p><b>Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: является достижение следующих результатов образования, в соответствии с которыми выпускник должен знать рациональные способы эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции питания; уметь правильно выбрать и эксплуатировать технологическое оборудование, осуществлять технический контроль, выполнять расчет основных технологических процессов производства.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Общие сведения о механической обработке продуктов и механическом оборудовании. Пищевой продукт как объект механического воздействия. Общие сведения о тепловой обработке продуктов и тепловых аппаратах. Физические основы тепло- и массообмена. Общее устройство теплового оборудования. Основные узлы и элементы тепловых аппаратов. Классификация теплового оборудования. Основы автоматизации технологического оборудования. Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать:</u> устройства и рациональные способы эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции индустрии питания. <u>Уметь:</u> правильно выбирать технологическое оборудование в предприятиях индустрии питания, осуществлять технический контроль, рационально эксплуатировать технологическое и торговое оборудование при производстве и реализации продукции индустрии питания;</p>

	<p><u>Владеть</u>: владеет навыками выполнения расчетов основных технико-эксплуатационных параметров оборудования; подбора технологического и торгового оборудования для оснащения предприятий питания; безопасной эксплуатации оборудования при производстве и реализации продукции в предприятиях питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.24, обязательная часть, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.О.25</b></p>	<p><b>Основы проектирования предприятий общественного питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины</b> – 4 з.е.</p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.</p> <p>Задачи дисциплины: ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта; дать студентами сведения о типовых, индивидуальных проектах, проектах для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий; дать сведения о использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов; ознакомить студентов с пространственным размещением оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений; привить навыки выполнения технических чертежей предприятий заготовочных, догоготовочных и работающих с полным производственным циклом.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Организация проектирования, основные понятия в проектировании. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Производственная программа предприятия и производственных цехов. Расчет теплового оборудования. Расчет вспомогательного и раздаточного оборудования. Расчет механического, подъемно-транспортного и холодильного оборудования. Расчет помещений и численности производственных работников. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Обзор средств программирования.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать</u>: основные методы расчета производственных мощностей ПОП, технологического оборудования ПОП; основные принципы расчета эффективности принятого технологического оборудования. <u>Уметь</u>: производить расчеты технологического оборудования для ПОП различных типов; планировать и оценивать внедрение инновационных видов оборудования в производство. <u>Владеть</u>: методиками расчета технологического оборудования и эффективности работы технологического оборудования для ПОП различных типов.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.О.25, обязательная часть, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В</b></p>	<p><b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b></p>
<p><b>Б1.В.01</b></p>	<p><b>Технология национальных мясных и молочных продуктов</b> <b>Трудоемкость дисциплины</b> – 3 з.е.</p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: является формирование у студентов знаний и представлений о технологии национальных мясных и молочных продуктов, а также ознакомление с этническими и историческими особенностями национальных кухонь народов Якутии, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов, и приемов приготовления мясных и молочных продуктов.</p> <p>Задачи дисциплины: ознакомиться с этническими и историческими особенностями национальных продуктов и блюд народов Якутии; ознакомление с традиционными якутскими способами хранения и приемами приготовления мясных и молочных продуктов; изучить технологии якутских национальных мясных и молочных продуктов.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами. Роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Роль молока и молочных продуктов в питании человек. Ассортимент и характеристики мясных продуктов. Ассортимент и характеристики молочных продуктов. Молочная пища якутов.</p>

	<p>Мясные продукты якутов и народов Якутии. Способы хранения и запасаения пищевых продуктов впрок у якутов. Технология якутских национальных продуктов из мяса и субпродуктов. Технология национальных молочных продуктов. Способы хранения и запасаения пищевых продуктов впрок у якутов.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов; состав, свойства, пищевую и биологическую ценность молока, мяса и субпродуктов.</p> <p><u>Уметь:</u> пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по производству, хранению и переработки основных национальных продуктов.</p> <p><u>Владеть:</u> основами производства, хранения и переработки продуктов традиционными якутскими способами; основными технологическими приемами производства основных ассортиментных национальных мясных и молочных продуктов.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.В.01, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.02</b></p>	<p><b>Товароведение продовольственных товаров</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров растительного и животного происхождения, навыков и умений анализа качества сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативно-технической документации.</p> <p>Задачи дисциплины: изучение потребительских свойств продовольственных товаров и факторов, влияющих на ее товарные характеристики; изучение особенностей производства продовольственных товаров; изучение процессов, происходящих в продовольственных товарах при производстве и хранении; ознакомление с принципами классификации ассортимента продовольственных изделий; изучение требований, предъявляемых к качеству отдельных видов продовольственных изделий; хранение и транспортирование продовольственных товаров.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Товароведно-технологическая характеристика продовольственного сырья. Контроль качества продовольственного сырья. Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров. Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобулочных товаров.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов, производство продукции питания; знает нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности и технологические процессы производства продукции питания; качество сырья, продукции общественного питания, безопасность и прослеживаемость производства; мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> проводить товароведную характеристику сырья и вспомогательных материалов, организовать и контролировать производство продукции питания; использовать методики измерений, контроля и испытаний продовольственного сырья и пищевых продуктов; контролировать качество и безопасность продукции общественного питания.</p> <p><u>Владеть:</u> товароведной характеристикой сырья и вспомогательных материалов, контролирует производство продукции питания; владеет нормативной и технической документацией в профессиональной деятельности, в технологических процессах производства продукции питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.В.02, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.03</b></p>	<p><b>История пищевых производств</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p>

	<p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: ознакомление студентов 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.  Задачи дисциплины: 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.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Характеристики и значение пищевых продуктов. История географии пищевых продуктов. Отрасли пищевой промышленности. История производства воды, алкогольных и безалкогольных напитков. История производства мяса и мясных продуктов. История производства молока и молочных продуктов. История выращивания и переработки фруктов, овощей, зелени и т.д. История хлеба, макаронных и кондитерских изделий. История производства сахара. Производство безалкогольных напитков. Рыбная и рыбоперерабатывающая промышленность. Плодоовощная консервная промышленность.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> историю развития пищевых производств.  <u>Уметь:</u> пользоваться литературой и информационными ресурсами в данной области.  <u>Владеть:</u> начальными навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития пищевых производств.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.03, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.04</b></p>	<p><b>Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: определять режимы технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, проводить анализ причин возникновения дефектов и брака, разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции; организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Характеристика основного и дополнительного сырья. Технология хлебобулочных изделий. Контроль качества хлебобулочных изделий. Технология бисквитного теста и изделий из него. Технология песочного теста и изделий из него. Технология слоеного теста и изделий из него. Технология заварного теста и изделий из него. Технология других видов выпеченных полуфабрикатов. Ассортимент отделочных полуфабрикатов: кремы, сиропы, помады, желе, суфле и прочие полуфабрикаты. Контроль качества кондитерских изделий. Актуальные направления совершенствования технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Современные тенденции развития кондитерского производства.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> режимы и параметры основных технологических процессов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.  <u>Уметь:</u> оформлять технологическую документацию на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.  <u>Владеть:</u> технологией производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.04, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.05</b></p>	<p><b>Технология холодильной обработки продукции</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p>

	<p>Цель освоения дисциплины: формирование у студентов знаний о способах и режимах холодильной технологии пищевых продуктов, сущности происходящих при этом физических, химических и биохимических изменений; овладение практическими навыками, необходимыми для определения режимных параметров, а также качественных показателей охлажденных и замороженных продуктов.</p> <p>Задачи дисциплины: сформировать представление о назначении процессов охлаждения, замораживания, подмораживания, способах их осуществления, применяемом оборудовании; ознакомить с условиями, режимами и техническими средствами холодильного хранения, изменениями качества продуктов при хранении; ознакомить с основными техническими приемами сохранения пищевых продуктов с помощью холода; изучение влияния холодильной обработки и хранения на пищевые продукты и определение оптимальных условий проведения технологических процессов (охлаждение, замораживание, хранение и др.) с учетом особенностей продуктов и свойственных им изменений.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Роль и значение применения низких температур в производстве пищевых продуктов. Основные технические приемы сохранения пищевых продуктов с помощью холода. Изменения физических свойств и теплофизических характеристик пищевых продуктов при холодильной обработке. Охлаждение пищевых продуктов. Замораживание пищевых продуктов. Нормативная документация. Технология хранения охлажденных и замороженных пищевых продуктов.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> технологическую документацию и ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов.</p> <p><u>Уметь:</u> вести технологический процесс производства с учетом факторов, влияющих на качество продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> технологической документацией и ведением технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.В.05, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.06</b></p>	<p><b>Пищевые и биологически активные добавки</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: является формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании.</p> <p>Задачи дисциплины: ознакомление студентов с современными представлениями о роли пищевых и биологически активных добавок; изучение химических, физико-химических и технологических свойств добавок; изучение пищевой, гигиенической и генетической безопасности пищевых добавок; обоснование роли биологически активных добавок в современном питании, виды питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Пищевые и биологически активные добавки. Виды пищевых добавок. Характеристика пищевых добавок. Характеристика биологически активных добавок. Гигиеническая и генетическая безопасность пищевых добавок. Виды питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> пищевые и функциональные добавки при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><u>Уметь:</u> применять пищевые и функциональные добавки при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><u>Владеть:</u> пищевыми и функциональными добавками при производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.В.06, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p>

<p><b>Б1.В.07</b></p>	<p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p> <p><b>Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии.  Задачи дисциплины: ознакомить с требованиями нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; обучить оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Предмет и задачи дисциплины. Основа метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Основы стандартизации. Основы сертификации продукции и услуг.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> способы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения; способы учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.  <u>Уметь:</u> управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения; вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.  <u>Владеть:</u> способами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения; способами учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; оформлением изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.07, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.08</b></p>	<p><b>Технология продукции специальных видов питания</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: формирование у бакалавров представление о классификации пищевых продуктов, продуктах общего, лечебно-профилактического, специального назначения.  Задачи дисциплины: ознакомление с химическим составом пищевых продуктов (сырьё, полуфабрикаты, блюда); формирование представления о продукции специальных видов питания; раскрытие технологического и биологического значения основных компонентов пищи; изучение методик расчета пищевой, энергетической и биологической ценности пищевых продуктов (сырьё, полуфабрикаты, блюда); изучение технологии продукции специальных видов питания; ознакомление с основами способами обработки продуктов с целью использования в специальном питании.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Цель и задачи освоения учебной дисциплины. Значение питания для здоровья и физического развития человека. Пища и характер питания. Основные виды питания и их общая характеристика. Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах. Лечебно-профилактическое питание. Диетическое (лечебное) питание. Питание пожилых людей. Питание женщин во время беременности. Питание рожениц и кормящих матерей. Питание спортсменов. Питание при</p>

	<p>неблагоприятных климато-географических условиях. Питание военнослужащих и спасателей МЧС.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> виды специального питания, диет и рационов; способы обработки продуктов с целью использования в диетическом, лечебно-профилактическом и других видах специального питания.</p> <p><u>Уметь:</u> работать со сборником рецептов диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд.</p> <p><u>Владеть:</u> методиками расчета пищевой, энергетической и биологической ценности специальных видов питания; способами обработки продуктов для специальных видов питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.08, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.09</b></p>	<p><b>Технология мясных цельно-мышечных изделий</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: формирование у студентов прочных знаний в области управления технологическими процессами производства цельномышечных изделий, в знании современных методов оценки качества и свойств мясных систем для получения биологически полноценных, экологически безопасных цельномышечных изделий со спектром потребительских свойств.  Краткое содержание дисциплины: Сырье и материалы для производства цельномышечных изделий. Приемка и подготовка мясного сырья. Технология цельномышечных изделий.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> Современные технологии производства цельномышечных изделий, технологические параметры производства цельномышечных изделий.</p> <p><u>Уметь:</u> Применять знания химического состава и технологических свойств сырья в технологии цельномышечных изделий.</p> <p><u>Владеть:</u> Методами оценки качества мясного сырья и готовой цельномышечной продукции.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.09, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.10</b></p>	<p><b>Бухгалтерский учет в организациях общественного питания</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: расширение и углубление познаний в области учета, контроля и анализа, осуществляемого организациями общественного питания; приобретение знаний и навыков по составлению первичных документов и оформлению бухгалтерских записей с учетом специфики общественного питания, а также по использованию полученной информации при составлении отчетности и проведении анализа.  Задачи дисциплины: усвоение порядка организации учетного процесса в общественном питании; отражать на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период; составлять формы бухгалтерской отчетности; анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий питания и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений; использовать современные технические средства и информационные технологии при обработке экономической информации на предприятиях питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Особенности деятельности и ценообразования в предприятии питания с учетом множественных факторов. Документальное оформление и учет материальных ресурсов в кладовых предприятия питания. Документальное оформление и учет готовой продукции в условиях производства предприятия питания. Документальное оформление, учет покупных товаров предприятий питания и решения по</p>

	<p>результатам контроля. Учет доходов, расходов, финансовых результатов. Бухгалтерская отчетность предприятий питания. Анализ финансово- хозяйственных деятельности предприятий общественного питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> роль и значение бухгалтерского учета в системе управления организацией; порядок организации учета движения товаров и продукции собственного производства на предприятиях общественного питания; принципы организации внутреннего контроля; калькулирование и ценообразование в организациях общественного питания; теоретические и методологические основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> оценивать объем информационных потоков организации и оптимальную структуру обмена учетной информацией; вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность на предприятиях питания; обоснованно выбирать систему калькуляции себестоимости, исходя из целей такой калькуляции; разрабатывать и вносить обоснованные предложения по совершенствованию системы бухгалтерского учета и контроля в организации; осуществлять анализ финансово - хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p><u>Владеть:</u> основными методами и технологиями, используемыми для получения, отбора, преобразования управленческой информации; способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности в организациях общественного питания; навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами; приемами экономического анализа.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.10, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.11</b></p>	<p><b>Управление предприятием общественного питания</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: сформировать у студентов теоретические и практические навыки и умения эффективного управления предприятиями индустрии питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Системы управления предприятиями индустрии питания. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания. Подбор, обучение и оценка работы персонала. Маркетинг план. Управление продажами и расходами.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> законодательную и нормативную документацию.</p> <p><u>Уметь:</u> планировать деятельность предприятия питания для улучшения качества обслуживания и повышения объемов продаж.</p> <p><u>Владеть:</u> инструментами управления и планирования деятельности предприятия питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.11, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.12</b></p>	<p><b>Отчетность на предприятиях общественного питания</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: формирование системы теоретических знаний и практических навыков о содержании бухгалтерской (финансовой) отчетности экономического субъекта, о ее подготовке, представлении широкому кругу заинтересованных пользователей и использовании как информационной базы для анализа и обоснования решений финансового характера на предприятиях общественного питания.</p> <p>Задачи дисциплины: приобретение системы знаний о содержании и принципах формирования бухгалтерской (финансовой) отчетности экономического субъекта, о нормативных документах, регламентирующих состав, структуру, требования к содержанию и порядку формирования отчетных показателей, о взаимосвязи бухгалтерской</p>

	<p>(финансовой) отчетности с другими источниками экономической информации о деятельности экономического субъекта; освоение методик формирования отчетных показателей различных форм бухгалтерской (финансовой) отчетности, а также информационных возможностей использования показателей бухгалтерской (финансовой) отчетности при анализе и контроле деятельности экономического субъекта; обеспечение компетентного подхода к подготовке и представлению бухгалтерской (финансовой) отчетности, удовлетворяющей интересам как внутренних, так и внешних пользователей.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Понятие и состав бухгалтерской финансовой отчетности Пользователи бухгалтерской (финансовой отчетности). Порядок составления форм годовой бухгалтерской отчетности. Статистические формы отчетности и сроки их сдачи. Характеристика форм статистической отчетности Порядок составления форм статистической отчетности. Основы управленческой отчетности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> назначение бухгалтерской (финансовой) отчетности; источники информации, необходимые для составления бухгалтерской (финансовой) отчетности; принципы и правила составления бухгалтерской отчетности и требования, предъявляемые к ней в соответствии с российскими и международными стандартами; состав и содержания бухгалтерской (финансовой) отчетности экономического субъекта; методические основы формирования показателей бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать нормативные документы, регламентирующие вопросы составления бухгалтерской отчетности; заполнять формы бухгалтерской (финансовой) отчетности; рассчитывать и интерпретировать показатели форм бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками применения базового инструментария бухгалтерского учета и отчетности для целей составления бухгалтерской (финансовой) отчетности; методикой обработки данных бухгалтерского учета, необходимых для составления бухгалтерской (финансовой) отчетности; техникой составления основных форм бухгалтерской (финансовой) отчетности, пояснений к бухгалтерской отчетности; навыками базового анализа показателей основных форм бухгалтерской (финансовой) отчетности.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.В.12, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.13</b></p>	<p><b>Технология функциональных продуктов питания</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: приобретение знаний в области теоретических и методологических основ технологии продуктов функционального питания.</p> <p>Задачи дисциплины: углубление знаний о методологических принципах проектирования состава продуктов питания функционального назначения; изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии продуктов функционального питания.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Функциональные продукты. Цели и задачи дисциплины. Ассортимент функциональных пищевых продуктов. Характеристика ингредиентов, придающие функциональные свойства продуктам. Современные направления в технологии функциональных продуктов. Изучение принципов создания функциональных продуктов. Нормативная база по созданию продуктов функционального назначения. Изучение технологии продуктов с пребиотическими свойствами. Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> пищевые и функциональные добавки при производстве и ведению технологического процесса производства общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> применять пищевые и функциональные добавки при производстве и ведению технологического процесса производства общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> пищевыми и функциональными добавками при производстве и ведению технологического процесса производства общественного питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p>

	<p>Б1.В.13, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>Б1.В.14</b>	<p><b>Технология и организация диетического питания</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: приобретения студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по организации диетического питания и изготовлению, производству, реализации и оценки качества диетического питания.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Общие сведения о дисциплине и задачах курса. Общие понятия о лечебном питании. Роль диетического питания, связь с другими предметами. Состояния организации диетического питания в современных условиях жизни общества РФ. Организация диетического и лечебно- профилактического питания (ЛПП). Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания. Обеспечение качества и безопасности блюд диетического (лечебного) питания.  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.  <u>Уметь:</u> разработать технологическую документацию и вести технологический процесс производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов.  <u>Владеть:</u> технологией производства специализированных пищевых продуктов.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.14, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 8 семестре.  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>Б1.В.15</b>	<p><b>Технология и организация дошкольного и школьного питания</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: сформировать у обучающихся теоретические и практические навыки по организации питания в образовательных учреждениях и производству продуктов питания для детей и подростков и оценке их качества.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Зависимость здоровья детей и подростков от характера питания. Принципы составления меню. Режимы питания. Принципы формирования рациона питания. Технология приготовления блюд для питания детей и подростков. Формы организации производства и обслуживания питанием в дошкольных учреждениях. Принципы организации питания детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями. Формы организации производства и обслуживания питанием в общеобразовательных учреждениях детей младшего старшего школьного возраста. Формы организации производства и обслуживания питанием в общеобразовательных учреждениях подростков. Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания.  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> технологический процесс производства продукции школьного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.  <u>Уметь:</u> разработать технологическую документацию и вести технологический процесс производства продукции школьного питания и специализированных пищевых продуктов.  <u>Владеть:</u> технологией производства пищевых продуктов для школьного питания.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.15, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 8 семестре.  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>
<b>Б1.В.ДВ.01.01</b>	<p><b>Кухни народов мира</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p>

	<p>Цель освоения дисциплины: формирование у студентов бакалавров целостного представления об особенностях национальной кулинарии в различных странах и регионах мира.</p> <p>Задачи дисциплины: ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира; ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов; изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира; научить применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении меню и рационов питания для потребителей из различных стран мира.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Предмет и задачи дисциплины. История и этапы развития традиций питания. Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира. Кухни стран Европы. Кухни стран Азии. Кухни стран Африки. Кухни стран Американского континента. Кухня стран Австралии и Океании.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> особенности кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущие кухням различных стран и народов.</p> <p><u>Уметь:</u> применять знания, полученные в ходе изучения дисциплины при составлении рационов питания для потребителей из различных стран мира.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками по составлению меню и рационов питания с учетом национальных особенностей.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.В.ДВ.01.01, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>Б1.В.ДВ.01.02</b></p>	<p><b>Кухни народов Якутии</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: формирование у студентов знаний и представлений о этнических и исторических особенностях национальных кухонь народов Якутии, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов, и приемов приготовления блюд.</p> <p>Задачи дисциплины: ознакомить студентов с этническими и историческими особенностями национальных продуктов и блюд народов Якутии, показать факторы, обусловившие их появление; ознакомить с основными свойствами местного сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов данных блюд; изучить основное сырье, способы приготовления пищи, порядок ее приема, особенности характерные для якутской кухни и народов Якутии.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами. Особенности питания якутов и народов Якутии. Якутская кухня. Эвенская кухня. Эвенкийская кухня. Юкагирская кухня. Чукотская кухня. Кухня русских старожилов.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов и блюд.</p> <p><u>Уметь:</u> пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области.</p> <p><u>Владеть:</u> основами по подбору сырья, способов, приемов приготовления и оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи характеризующих якутскую кухню и народов Якутии.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b></p> <p>Б1.В.ДВ.01.02, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>

Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.02.01	<p><b>Общая физическая подготовка</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: 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.  Задачи дисциплины: формирование жизненно важных двигательных навыков с целью адаптации к современным условиям жизни; понимание роли физической подготовки в развитии личности и ответственности; укрепление здоровья, физического развития студентов; приобщение к самостоятельным занятиям физическими упражнениями, подвижными играми, использование их в свободное время на основе формирования интересов к определённым видам двигательной активности и выявления предрасположенности к тем или иным видам спорта; обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, повышение физической и умственной работоспособности.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Легкая атлетика. Общая физическая подготовка. Гимнастика. Спортивные игры. Лыжная подготовка. Национальные прыжки.  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> основы физической культуры и здорового образа жизни, систему практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно – технической подготовке).  <u>Уметь:</u> способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей; применять средства физической культуры для профилактики, оздоровления и реабилитации человека; применять методы первой помощи; определять физическое состояние здоровья посредством определения артериального давления, пульса, частоты дыхания.  <u>Владеть:</u> средствами совершенствования и оздоровления организма; навыками использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, развития и совершенствования физических качеств, силы, быстроты, гибкости; методами и средствами самодиагностики физического и психического состояния.  <b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  Б1.В.ДВ.02.01, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 1,2,3,4,5,6 семестре.  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.02.02	<p><b>Спортивные секции</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения дисциплины: подготовка бакалавров путем формирования у студентов навыков физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.  Задачи дисциплины: формирование основных понятий мотивационно- ценностного отношения к физической культуре; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие; развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности; понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Легкая атлетика. Общая физическая подготовка. Гимнастика. Спортивные игры. Лыжная подготовка. Национальные прыжки.  <b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p>

	<p><u>Знать</u>: имеет общее представление об основах физической культуры и здорового образа жизни.</p> <p><u>Уметь</u>: роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста; основы физической культуры и здорового образа жизни, систему практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно – технической подготовке).</p> <p><u>Владеть</u>: имеет навыки использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, но недостаточно для развития и совершенствования физических качеств, силы, быстроты, гибкости.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.ДВ.02.02, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 1,2,3,4,5,6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
Б1.В.ДВ.02.03	<p><b>Лечебная физическая культура</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: 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. Задачи дисциплины: повысить уровень знаний теории создания комплекса по лечебной физической культуре при различных нарушениях состояния здоровья и реабилитации после травм; привить навыки практической деятельности использования по лечебной физической культуре и массажа для первичной профилактики заболеваний, травм и для реабилитации.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение. Общие основы ЛФК и массажа. ЛФК и массаж при травмах и заболеваниях опорно-двигательного аппарата. ЛФК при ожогах и отморожениях. ЛФК при ампутациях. ЛФК и массаж при заболеваниях и повреждениях нервной системы. ЛФК и массаж при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать</u>: роль физической культуры в развитии человека и подготовке специалиста; основы физической культуры и здорового образа жизни, систему практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно – технической подготовке). <u>Уметь</u>: использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей; применять средства физической культуры для профилактики, оздоровления и реабилитации человека; применять методы первой помощи; определять физическое состояние здоровья посредством определения артериального давления, пульса, частоты дыхания. <u>Владеть</u>: средствами совершенствования и оздоровления организма; навыками использования физических упражнений для укрепления и восстановления здоровья, развития и совершенствования физических качеств, силы, быстроты, гибкости; ведения дневника самоконтроля.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> Б1.В.ДВ.02.03, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина осваивается в 1,2,3,4,5,6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
К.М.	<b>Комплексные модули</b>
К.М.01	<b>Проектная деятельность</b>
К.М.01.01	<p><b>Методология и организация проектной деятельности</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: является получить навыки практического применения методологии проектной деятельности. Задачи дисциплины: классифицировать проекты по различным признакам; формулировать тему проекта, обосновывать её актуальность; определять цели и задачи проектной работы; составлять план проекта; отбирать материал из информационных источников; оценивать проект по критериям оценки; оформлять результаты проектной деятельности.</p>

	<p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Введение. Сущность и содержание проектной деятельности. Организация проектной деятельности. Отбор и оценка проектов. Команда проекта. Жизненный цикл проекта. Планирование проекта. Финансирование проекта. Методы и задачи управления проектами на этапе реализации. Оценка хода реализации проекта. Современные методологии и стандарты проектной деятельности.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> анализ задачи, этапы ее решения, действия по решению задачи, оценку их преимуществ и недостатков; критический анализ информации, необходимой для решения поставленной задачи; как грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности; эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определение своей роли в команде; особенности поведения разных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывая их в своей деятельности; результаты своих личных действий и планирование последовательности шагов для достижения заданного результата; разработку и формирование специальной документации в профессиональной деятельности.</p> <p><u>Уметь:</u> анализировать задачу, этапы ее решения, действия по решению задачи, оценивать их преимуществ и недостатков; находить, выбирать и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде; различать особенности поведения разных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывая их в своей деятельности; определять результаты своих личных действий и планировать последовательности шагов для достижения заданного результата; разрабатывать и формировать специальную документацию в профессиональной деятельности.</p> <p><u>Владеть:</u> анализом задачи, этапами ее решения, действиями по решению задачи, оценкой их преимуществ и недостатков; умением находить, выбирать и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи; умением грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Отличать факты от мнений, интерпретаций, оценок в рассуждениях других участников деятельности эффективным использованием стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определением своей роли в команде; особенностями поведения разных групп людей, с которыми взаимодействует, учитывая их в своей деятельности; результатами своих личных действий и планированием последовательности шагов для достижения заданного результата; разработкой и формированием специальной документации в профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.01.01, комплексные модули, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
К.М.01.02	<p><b>Проектный практикум</b></p> <p><b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b></p> <p>Цель освоения дисциплины: получить навыки практического применения проектной деятельности в общественном питании.</p> <p>Задачи дисциплины: классифицировать проекты по различным признакам; формулировать тему проекта, обосновывать её актуальность; определять цели и задачи проектной работы; составлять план проекта; отбирать материал из информационных источников; оценивать проект по критериям оценки; оформлять результаты проектной деятельности.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Проектная деятельность в общественном питании. Разработка производственной программы предприятия. Расчет сырья и полуфабрикатов. Расчет количества работников предприятия. Расчет и подбор оборудования. Расчет площадей цехов и помещений.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b></p> <p>В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели; планирование реализации и выполнение задач в зоне ответственности с учетом</p>

	<p>имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректированием способов решения задач.</p> <p><u>Уметь:</u> определять круг задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты с точки зрения соответствия цели; планировать реализацию и выполнение задач в зоне ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректировать способов решения задач.</p> <p><u>Владеть:</u> определением круга задач в рамках поставленной цели и связи между ними, а также способами решения поставленных задач и ожидаемыми результатами с точки зрения соответствия цели; навыками планирования реализации и выполнения задач в зоне ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректировкой способов решения задач.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.01.02, комплексные модули, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>К.М.01.03</b></p>	<p><b>Технико-экономическое обоснование проекта</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: овладение теоретическими знаниями о технико-экономическом обосновании (ТЭО) проектов и развитие практических навыков выполнения ТЭО проектов.</p> <p>Задачи дисциплины: изучить понятие и сущность проекта и инвестиционного проекта, виды и фазы разработки и реализации проекта; сформировать представление о технико-экономическом обосновании проекта и содержании основных направлений его разработки; овладеть теоретическими знаниями о преобразовании информационных потоков внеэкономической информации в экономическую в процессе разработки ТЭО проектов; развить практические навыки выполнения ТЭО проектов.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Теоретические аспекты технико-экономического обоснования проекта. Аспекты анализа проекта (технико-экономическое обоснование). Инструментарий анализа технико-экономического обоснования проекта. Финансирование проектов и анализ эффективности инвестиций. Методология учета риска и неопределенности технико-экономического обоснования проекта.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> основную терминологию учебной дисциплины и источники релевантной информации, содержащие эти термины; методологию и методы обоснования решений в профессиональной деятельности с учетом экономических, финансовых, экологических, социальных и других ограничений; современные средства и технологии с учетом последствий их использования в профессиональной сфере; способы и методы оценки эффективности возможных результатов профессиональной деятельности с учетом экономических, финансовых, экологических, социальных и других ограничений.</p> <p><u>Уметь:</u> правильно и вовремя применять понятия в рамках профессионального языка дисциплины, формулировать определения понятий, эффективно распределять обязанности в рабочей группе, рассчитывать основные показатели для ТЭО проекта, используя как отечественное, так и зарубежное программное обеспечение, оценить результат труда - своего и чужого; использовать на практике алгоритмы принятия решений в профессиональной деятельности с учетом экономических, финансовых, экологических, социальных и других ограничений; систематизировать и выбирать средства и технологии с учетом последствий их использования в профессиональной деятельности; определять технико-экономическую эффективность результатов профессиональной деятельности.</p> <p><u>Владеть:</u> технологией составления документации и отчета в рамках технико-экономического обоснования проекта, средствами коммуникаций для эффективного общения в рамках работы в малой группе; инструментами принятия технико-экономических решений в профессиональной деятельности на основе экономических, финансовых, экологических, социальных и других ограничений; средствами и технологиями расчетов для принятия практических решений с учетом их последствий в профессиональной деятельности; расчетно-аналитическим инструментарием оценки эффективности результатов профессиональной деятельности.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.01.03, комплексные модули, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p>

	<b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.
<b>К.М.02</b>	<b>Технология продукции общественного питания</b>
<b>К.М.02.01</b>	<p><b>Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков анализа в области физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов. Изменение белков и других азотистых веществ в процессе производства продукции питания. Изменение углеводов в процессе производства продукции питания. Изменение липидов в процессе производства продукции питания. Изменение пигментов пищевых продуктов в процессе производства продукции питания. Изменение витаминов в процессе производства продукции питания. Изменение структурно- механических характеристик сырья и полуфабрикатов в процессе производства продукции питания. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах в процессе производства продукции питания. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях в процессе производства продукции питания. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах в процессе производства продукции питания. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах в процессе производства продукции питания. Изменения, протекающие в мучных изделиях в процессе производства продукции питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> основные свойства белков, жиров, углеводов, пигментов и витаминов, физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке, и их влияние на качество кулинарной продукции.  <u>Уметь:</u> осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания с учетом изменений пищевых веществ при кулинарной обработке и хранении.  <u>Владеть:</u> базовыми знаниями в области основ технологии продукции общественного питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  К.М.02.01, комплексные модули, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>К.М.02.02</b>	<p><b>Технология кулинарных полуфабрикатов</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b>  <b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания.  <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Технологический процесс обработки овощей, плодов и грибов. Технологический процесс обработки мяса и субпродуктов. Обработка птицы, пернатой дичи, кроликов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Пищевые покрытия. Панировка изделий.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.  <u>Уметь:</u> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания; контролировать условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, товарного соседства, маркировки сроков годности.  <u>Владеть:</u> методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  К.М.02.02, комплексные модули, дисциплина осваивается в 3 семестре.</p>

<p><b>К.М.02.03</b></p>	<p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p> <p><b>Технология холодной кулинарной продукции</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Значение холодных блюд и закусок в питании и их классификация. Холодные соусы, заправки. Салаты и винегреты. Канапе, бутерброды. Закуски с использованием различных видов теста. Закуски из овощей и грибов. Закуски и холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья. Закуски и холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи. Паштеты. Закуски из яиц и творога. Закуски для банкетов "фуршет" и "коктейль". Основы технологии, охлажденной и замороженной кулинарной продукции в предприятиях питания. Холодные супы.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции; различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов; базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания.</p> <p><u>Уметь:</u> проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический процесс на разных этапах производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов производства холодной кулинарной продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> рациональными способами эксплуатации оборудования; навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b>  К.М.02.03, комплексные модули, дисциплина осваивается в 4 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>К.М.02.04</b></p>	<p><b>Технология горячей кулинарной продукции</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 5 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Технология супов. Технология соусов. Технология блюд и гарниров из овощей и грибов. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. технология мучных блюд. Технология блюд из яиц и творога. Технология блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Технология блюд из мяса и субпродуктов. Технология блюд из птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции; различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов; базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания.</p> <p><u>Уметь:</u> проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический процесс на разных этапах производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов производства горячей кулинарной продукции.</p>

	<p><u>Владеть:</u> проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.02.04, комплексные модули, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>К.М.02.05</b>	<p><b>Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: обеспечение производства продукции высокого качества.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Общие сведения. Характеристика нормативной документации: Правила оказания услуг; национальные и межгосударственные стандарты; Стандарты организаций; Санитарно-эпидемиологические требования. Характеристика технической документации: ТУ, технические нормативы. Характеристика технологической документации: ТК, ТИ, ТТК. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> соответствующую нормативную и техническую документацию;</p> <p><u>Уметь:</u> использовать и разрабатывать нормативные, технические и технологические документы для оценки и контроля качества продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> практическими навыками разработки нормативной, технической и технологической документации с учетом инновационных технологий производства.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.02.05, комплексные модули, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>К.М.02.06</b>	<p><b>Технология десертов и напитков</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Значение десертов в питании и их классификация. Предварительная подготовка продуктов. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Компоты, фрукты в сиропе или вине. Желированные десерты. Кремы. Взбитые десерты. Замороженные десерты. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству десертов. Горячие напитки. Напитки с вином. Холодные безалкогольные напитки.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции; различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления десертов и напитков, в предприятиях разных классов; базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания.</p> <p><u>Уметь:</u> проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический процесс на разных этапах производства продукции общественного питания.</p> <p><u>Владеть:</u> рациональными способами эксплуатации оборудования; навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.02.06, комплексные модули, дисциплина осваивается в 8 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>К.М.03</b>	<b>Организация общественного питания</b>
<b>К.М.03.01</b>	<b>Калькуляция в общественном питании</b>

	<p><b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: сформировать представления о порядке ценообразования в общественном питании. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Продажная цена готовой продукции и наценка в общественном питании. Расчет необходимого количества продуктов. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли. Теоретическая и практическая себестоимость (food cost).</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать:</u> алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты). <u>Уметь:</u> определять себестоимость сырьевого набора и продажной цены готовой продукции. <u>Владеть:</u> навыками калькуляции по видам продукции общественного питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.03.01, комплексные модули, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
К.М.03.02	<p><b>Организация производства на предприятиях индустрии питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологическую и организационно-управленческую деятельность в предприятиях общественного питания различных типов. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Основы организации производства. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов. Организация работы вспомогательных служб и хозяйств. Организация снабжения предприятий питания. Научная организация труда персонала в области развития индустрии питания, критерии оценки профессионального уровня персонала. Приоритеты в сфере производства продукции питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать:</u> основные понятия, термины и определения в области организации производства, основы рациональной организации труда и работы всех производственных цехов и участков, пути улучшения качества выпускаемой продукции. <u>Уметь:</u> организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, осуществлять организацию производства подразделений предприятия питания. <u>Владеть:</u> навыками в составлении производственной программы предприятия, план-меню, разработки нормативно- технологической документации и выполнении расчетов сырья.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.03.02, комплексные модули, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
К.М.03.03	<p><b>Организация обслуживания в индустрии питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять организационно- управленческую деятельность в предприятиях общественного питания различных типов. <u>Краткое содержание дисциплины:</u> Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Современные технологии обслуживания гостей. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания. Рекламно-маркетинговые мероприятия в области развития потребительского рынка. Организация обслуживания иностранных туристов.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p>

	<p><u>Знать:</u> правила подачи отдельных видов блюд и напитков; пути разрешения конфликтных ситуаций с гостем предприятия питания; стандарты обслуживания гостей в предприятиях питания.</p> <p><u>Уметь:</u> организовывать обслуживание гостей в зависимости от типа предприятия; работать с гостем в зале предприятия питания; разрешать конфликтные ситуации с гостем; организовывать презентации своего меню; проводить мероприятия с целью рекламы своего предприятия.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками приготовления и подачи в зале блюд и напитков.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.03.03, комплексные модули, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>К.М.04</b>	<b>Система менеджмента качества</b>
<b>К.М.04.01</b>	<p><b>Контроль качества продукции общественного питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: обеспечение контроля качества продукции и услуг в общественном питании. Задачи дисциплины: организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продуктов питания на отдельных участках/ подразделениях предприятия; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции общественного питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции общественного питания в области организационно-управленческой деятельности; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции общественного питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Характеристика нормативной документации. Оценка качества продукции общественного питания: номенклатура показателей качества продукции; контроль качества продукции; лабораторный контроль. Отбор проб для лабораторных испытаний. Методы физико-химических испытаний. Методы испытаний полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания. Лабораторные исследования продукции общественного питания: исследования полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов, бульонов. Исследование готовой продукции: первых блюд; вторых блюд, гарниров и соусов; сладких блюд; напитков; холодных блюд и закусок, изделий из теста. Идентификация, фальсификация пищевых продуктов и продукции общественного питания. Инструментальные и химические методы санитарного контроля. Услуги общественного питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> нормативные документы, регламентирующие качество продовольственного сырья и полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания; показатели качества продукции общественного питания, нормативные документы на методы контроля качества продукции (услуг) общественного питания, органолептические и физико-химические методы испытаний готовой продукции.</p> <p><u>Уметь:</u> оценивать влияние качества сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции; анализировать результаты испытаний продукции общественного питания и оформлять результаты контроля качества.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками проведения отбора проб и стандартных испытаний органолептических и физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.04.01, комплексные модули, дисциплина осваивается в 5 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>К.М.04.02</b>	<p><b>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 3 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: получение студентами комплекса знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания, а также о возможных источниках, компонентах и факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p>

	<p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов неорганическими химическими элементами. Загрязнение продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнения продовольственного сырья диоксинами и диоксиноподобными соединениями. Нитраты и нитриты в пищевом сырье растительного и животного происхождения. Биогенные амины и алкалоиды в пищевом сырье и продуктах. Антиалиментарные факторы в пищевом сырье. Система ХАССП на предприятиях питания.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака.</p> <p><u>Уметь:</u> осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками контроля в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.04.02, комплексные модули, дисциплина осваивается в 6 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>К.М.04.03</b></p>	<p><b>ХАССП на предприятиях общественного питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: обеспечение безопасности продуктов питания, основанный на предупреждении появления возможных рисков. Краткое содержание дисциплины: Принципы ХАССП - основа безопасности пищевых продуктов. Внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания. Государственный контроль предприятий, разработавших и внедривших систему ХАССП.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания; системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> анализировать и выявлять риски технологических процессов производства пищевой продукции; разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками разработки ППК предприятия.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.04.03, комплексные модули, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>К.М.04.04</b></p>	<p><b>Управление качеством на предприятии общественного питания</b> <b>Трудоемкость дисциплины – 4 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения и задачи дисциплины: получение студентами навыков управления и планирования деятельности предприятия с внедрением систем управления качеством на основе знаний принципов менеджмента качества продукции, основы и современные концепции управления качеством, стандартов в области безопасности пищевой продукции, также умений проведения контроля качества продукции, разработки систем менеджмента качества на предприятии питания.</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Качество как объект управления. Современная концепция управления качеством. Управление безопасностью пищевой продукции на основе принципов НАССР.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><u>Знать:</u> принципы менеджмента качества продукции, основы и современные концепции управления качеством, стандарты в области безопасности пищевой продукции.</p>

	<p><u>Уметь</u>: вести контроль качества продукции, разрабатывать системы менеджмента качества на предприятии.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками внедрения систем управления качеством продукции на предприятии питания.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> К.М.04.04, комплексные модули, дисциплина осваивается в 7 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>Блок 2. Практика</b>	
<b>Б2.О</b>	<b>Обязательная часть</b>
<b>Б2.О.01(У)</b>	<p><b>Учебная практика: Ознакомительная практика</b></p> <p><b>Трудоемкость практики – 6 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель практики</b> Цель учебной практики: приобретение обучающимися первичных профессиональных умений, практического опыта, закрепления, систематизации и расширение теоретических знаний по различным направлениям деятельности в области производства продукции и организации предприятий общественного питания, формирование первичного профессионального опыта в рамках профессиональных компетенций направления подготовки специалистов.</p> <p><u>Краткое содержание практики:</u> Организационно- подготовительный этап. Вводный инструктаж по организации практики, определение цели и задач практики; согласование индивидуального задания; инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка, технике безопасности. Основной этап. Общая характеристика предприятия. Изучение структуры предприятия и информации для потребителей. Характеристика заготовочных цехов. Механическая обработка овощей, мяса, рыбы или овощных и мясо-, рыбных полуфабрикатов. Характеристика мучного цеха. Подготовка сырья к производству. Характеристика зала предприятия. Уборка посуды в зале предприятия или подготовка столов в зале. Заключительный этап. Оформление дневника и отчета в соответствии с требованиями. Защита отчета по практике</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате учебной практики обязательной части практик, обучающийся должен: <u>Знать</u>: основы технологического процесса производства продукции питания. <u>Уметь</u>: производить механическую обработку сырья и изготавливать полуфабрикаты. <u>Владеть</u>: навыками производства полуфабрикатов.</p> <p><b>1.3. Место практики в структуре образовательной программы</b> Б2.О.01(У), обязательная часть, осваивается в 4 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>Б2.О.02(П)</b>	<p><b>Производственная практика: Технологическая практика</b></p> <p><b>Трудоемкость практики – 10 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель практики</b> Цель производственной практики: получение навыков и опыта деятельности по решению профессиональных задач в области технологической деятельности предприятия питания.</p> <p><u>Краткое содержание производственной практики:</u> Организационно- подготовительный этап. Вводный инструктаж по организации практики, определение цели и задач практики; согласование индивидуального задания; инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка, технике безопасности. Основной этап. Общая характеристика предприятия. Изучение основных показателей, характеризующих предприятие питания. Организация складского хозяйства. Участие в работе складского хозяйства. Организация работы заготовочных и специализированных цехов. Участие в технологической деятельности заготовочных цехов предприятия (мясо-рыбный, овощной, мучной, кондитерский). Организация работы доготовочных цехов. Участие в технологической деятельности доготовочных цехов предприятия (цех доработки полуфабрикатов, холодный, горячий). Организация обслуживания потребителей. Участие в обслуживании потребителей (на раздаче, в зале). Индивидуальное задание по теме ВКР.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате производственной практики обязательной части практик, обучающийся должен: <u>Знать</u>: теоретический материал. <u>Уметь</u>: применять знания для выполнения профессиональной деятельности. <u>Владеть</u>: навыками профессиональной деятельности будущего специалиста.</p> <p><b>1.3. Место практики в структуре образовательной программы</b></p>

	<p>Б2.О.02(П), обязательная часть, осваивается в 6 семестре.  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>Б2.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>
<b>Б2.В.01(П)</b>	<p><b>Производственная практика: Организационно-управленческая практика</b>  <b>Трудоемкость практики – 8 з.е.</b>  <b>1.1. Цель практики</b>  Цель практики: получение навыков и опыта деятельности по решению профессиональных задач в области организационно- управленческой деятельности предприятия питания.  Задачи практики: закрепление и расширение знаний в области организации производства и обслуживания, основы проектирования, управления качеством на предприятии, управления предприятиями общественного питания, систематизация этих знаний; развитие навыков практической деятельности в качестве специалиста по технологии продукции и организации общественного питания, руководителя: сбор и обработка фактического материала по теме индивидуального задания, выпускной квалификационной работы; оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; выявление недостатков процесса обслуживания; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству; управление персоналом; осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.  Краткое содержание практики: Организационный этап. Вводный инструктаж по организации практики, определение цели и задач практики; согласование индивидуального задания; инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка, технике безопасности. Основной этап. Организационно- управленческая деятельность предприятия. Управление логистическими процессами предприятия. Управление процессами обеспечения качества продукции и услуг предприятия. Управление процессом продаж предприятия. Организация процесса обслуживания потребителей. Управление персоналом предприятия. Финансово-экономическая деятельность предприятия.  <b>1.2. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате производственной практики, части, формируемой участниками образовательных отношений учебного цикла обучающийся должен:  <u>Знать:</u> требования к оформлению научно-исследовательских работ студентов;  <u>Уметь:</u> изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;  <u>Владеть:</u> навыками сбора необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы.  <b>1.3. Место практики в структуре образовательной программы</b>  Б2.В.02(П), часть, формируемая участниками образовательных отношений, осваивается в 8 семестре.  <b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>БЛОК 3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>	
<b>Б3.01</b>	<p><b>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</b>  <b>Трудоемкость – 9 з.е.</b>  <b>1.1. Цель Государственной итоговой аттестации (ГИА)</b>  Цель ГИА: проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.  Задачами государственной итоговой аттестации являются: оценка способности самостоятельно решать на современном уровне задачи из области своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, правильно аргументировать и защищать свою точку зрения; решение вопроса о присвоении выпускнику квалификации «Бакалавр» по результатам ГИА и выдаче выпускнику документа (диплома) о высшем образовании; разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по данному направлению подготовки на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.  <u>Краткое содержание Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы:</u> Выбор темы ВКР и ее утверждение на кафедре; Подбор научной литературы и представление ее списка научному руководителю; Написание и представление научному руководителю от кафедры введения и первой части; Доработка первой части с учетом замечаний научного руководителя, написание и представление второго и третьего раздела ВКР; Завершение всей ВКР в первом варианте и представление</p>

	<p>его научному руководителю; Проверка ВКР на плагиат; Предзащита ВКР; Доработка ВКР в соответствии с замечаниями комиссии по предзащите. Оформление работы в окончательном варианте и представление ее научному руководителю в согласованные с ним сроки для подготовки отзыва научного руководителя; Рецензирование ВКР; Предоставление ВКР и диска с ее содержанием в комиссию; Защита ВКР. Доклад. Ответы на вопросы; Обсуждение членами комиссии итогов защиты и выставления окончательной оценки студентам; Оглашение председателем ГЭК выпускникам окончательных итогов защиты ВКР.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов по ГИА, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате освоения образовательной программы формируются следующие компетенции: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2.</p> <p>В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: технологический – основной; организационно-управленческий – дополнительный.</p> <p>Задачи профессиональной деятельности: Организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; Организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; Организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.</p> <p><b>1.3. Место практики в структуре образовательной программы</b>  Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, осваивается в 8 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<b>ФТД. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
ФТД.01	<p><b>Основы российской государственности</b>  <b>Трудоемкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b>  Цель освоения и задачи дисциплины: формирование у учащихся осознания принадлежности к российскому обществу, развитие чувства гражданственности, формирование духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознание особенностей исторического пути государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей родины.</p> <p>Краткое содержание дисциплины: Современная Россия: цифры и факты, достижения и герои. Цивилизационный подход: возможности и ограничения. Философское осмысление России как цивилизации. Российское мировоззрение и ценности Российской цивилизации. Политическое устройство России. Актуальные вызовы и проблемы развития России.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b>  В результате изучения факультативных дисциплин учебного цикла обучающийся должен:</p> <p><b>Знать:</b> фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеральном измерении; фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации (такие как многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (также как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).</p> <p><b>Уметь:</b> адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям; находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающихся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого,</p>

	<p>общественного и личного характера; развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ФТД.01, Факультативные дисциплины, осваивается во 2 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>
<p><b>ФТД.02</b></p>	<p><b>Основы предпринимательства в общественном питании</b> <b>Трудоёмкость дисциплины – 2 з.е.</b></p> <p><b>1.1. Цель освоения и краткое содержание дисциплины</b> Цель освоения дисциплины: сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства, в частности предприятий питания. Задачи дисциплины: дать студентам знания об основных принципах и методах организации предпринимательской деятельности и построения собственного дела в индустрии гостеприимства; ознакомить с основными источниками формирования доходов предприятий гостеприимства; сформировать знания по конструированию предпринимательской деятельности; научить студентов методам анализа внешней и внутренней сферы предприятия, оценки его интеллектуального, технологического и производственного потенциалов, сильных и слабых сторон, реальных и потенциальных возможностей, конкурентоспособности предприятия..</p> <p><u>Краткое содержание дисциплины:</u> Понятие о предпринимательстве. Виды предприятий в индустрии гостеприимства. История развития предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства в России. Экономический интерес предпринимателя и этика предпринимательства в индустрии гостеприимства. Партнерские связи предпринимательства. Выработка предпринимательской идеи и проектирования. Условия развития предпринимательства в индустрии гостеприимства. Маркетинг и реклама. Технологические расчеты по производственной программе, разработка плана размещения оборудования предприятий питания. Предпринимательская этика.</p> <p><b>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</b> В результате изучения факультативных дисциплин учебного цикла обучающийся должен: <u>Знать:</u> цель и задачи создаваемой малой группы, осуществляющую предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства; структуру экономического проекта; основные принципы размещения оборудования и технического оснащения рабочих мест в ПОП. <u>Уметь:</u> использовать малую группу работников при разработке экономического проекта; создавать конкретный экономический проект; производить расчеты технологического оборудования для ПОП. <u>Владеть:</u> навыками использования информации необходимых для решения поставленных задач; навыками анализа экономического проекта; методиками и навыками расчета технологического оборудования для ПОП.</p> <p><b>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</b> ФТД.02, Факультативные дисциплины, осваивается в 7 семестре.</p> <p><b>1.4. Язык преподавания:</b> русский язык.</p>