



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
Школа биомедицины

Сборник
аннотаций рабочих программ дисциплин

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа академического бакалавриата

Технология продукции и организация ресторанных услуг

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *4 года*

АННОТАЦИЯ

Курс «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» входит в блок Б.1.В.ДВ.3 и относится к вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Экономическая теория», «Математика», «Экономика и управление на предприятии».

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (90 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре у студентов очной формы обучения.

Цель дисциплины «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» является обобщение отечественной практики в области отраслевого бухгалтерского учета, рассмотрение широкого спектра фундаментальных понятий, методических подходов и приемов, накопленных теорией и практикой, формирование теоретических знаний и практических навыков и умений в области бухгалтерского учёта предприятий ресторанной индустрии.

Задачи:

- приобретение знаний в области базовых принципов бухгалтерского учёта предприятий ресторанной индустрии, законодательных и нормативных актов, регулирующих порядок ведения бухгалтерского учета;

- изучение сущности и содержания категорий бухгалтерского учёта, основных методологических приёмов применительно к современным требованиям рыночной экономики.

- приобретение навыков по сбору и систематизации теоретической и практической информации в практической деятельности бухгалтерского учета и финансовой отчетности предприятий ресторанной индустрии ;

- формирование навыков по ведению научных дискуссий, по подготовке рефератов и презентаций и выступления с ними, а также умения отвечать на возникающие вопросы.

Для успешного изучения дисциплины «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к обобщению, анализу, восприятию информации, к постановке цели и выбору путей ее достижения;

- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-16- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	теоретические и методологические основы анализа финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте
	Умеет	осуществлять анализ финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность
	Владеет	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта
ПК-17 - способность	Знает	методы анализа динамических рядов

осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Умеет	выявлять взаимосвязи и тенденции их развития
	Владеет	современными методиками расчета и анализа состояния и динамику объектов деятельности
ПК-18 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-22 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	методы сбора информации, анализа затрат предприятия ресторанной индустрии
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения в целях повышения качества трудовых показателей
ПК-34 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Знает	методы анализа затрат и прибыльности деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для анализа затрат и прибыльности деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат и прибыльности деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» применяются следующие методы активного обучения: *кейс-стади, научные дискуссии.*

АННОТАЦИЯ

Курс «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» входит в блок Б.1.В.ДВ.3 и относится к вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Экономическая теория», «Математика», «Экономика и управление на предприятии».

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (90 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре у студентов очной формы обучения.

Цель дисциплины "Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии" является обобщение отечественной практики в области отраслевого бухгалтерского учета, рассмотрение широкого спектра фундаментальных понятий, методических подходов и приемов, накопленных теорией и практикой, формирование теоретических знаний и практических навыков и умений в области бухгалтерского учёта предприятий ресторанной индустрии.

Задачи:

- приобретение знаний в области базовых принципов бухгалтерского учёта предприятий ресторанной индустрии, законодательных и нормативных актов, регулирующих порядок ведения бухгалтерского учета;

- изучение сущности и содержания категорий бухгалтерского учёта, основных методологических приёмов применительно к современным требованиям рыночной экономики.

- приобретение навыков по сбору и систематизации теоретической и практической информации в практической деятельности бухгалтерского учета и финансовой отчетности предприятий ресторанной индустрии ;

- формирование навыков по ведению научных дискуссий, по подготовке рефератов и презентаций и выступления с ними, а также умения отвечать на возникающие вопросы.

Для успешного изучения дисциплины «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к обобщению, анализу, восприятию информации, к постановке цели и выбору путей ее достижения;

- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-16- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	теоретические и методологические основы анализа финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте
	Умеет	осуществлять анализ финансового состояния экономического субъекта, финансового планирования, порядок ведения бухгалтерского учета и управление финансами в экономическом субъекте, вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность
	Владеет	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами, способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности и анализа финансового состояния экономического субъекта
ПК-17 - способность	Знает	методы анализа динамических рядов

осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Умеет	выявлять взаимосвязи и тенденции их развития
	Владеет	современными методиками расчета и анализа состояния и динамику объектов деятельности
ПК-18 - способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-22 - способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	методы сбора информации, анализа затрат предприятия ресторанной индустрии
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа трудовых затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения в целях повышения качества трудовых показателей
ПК-34 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Знает	методы анализа затрат и прибыльности деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для анализа затрат и прибыльности деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат и прибыльности деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» применяются следующие методы активного обучения: *кейс-стади, научные дискуссии.*

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.4.1).

Дисциплина предназначена для студентов 3 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

В программе дисциплины отражены понятия о лечебного и лечебно-профилактическом питании, об организации лечебного и лечебно-профилактического питания на предприятиях общественного питания.

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», практической подготовкой студентов.

Целью дисциплины является формирование у студентов научного мировоззрения об организации лечебно-профилактического и здорового питания и средствах его обеспечения.

Задачи дисциплины.

- изучение основ рационального питания;
- изучение процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;
- изучение процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов;
- изучение количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,
- изучение состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	перечень научно-технических российских и зарубежных источников
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей	Знает	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме

обмена веществ в организме человека		человека
	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
ПК-34 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Знает	основы организации предприятий питания различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	Владеет	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология производства функциональных продуктов» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.4.2).

Дисциплина предназначена для студентов 3 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

В программе дисциплины отражены понятия функциональные продукты питания, их виды и технология производства.

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», практической подготовкой студентов.

Целью дисциплины является формирование у студентов научного мировоззрения об организации лечебно-профилактического и здорового питания и средствах его обеспечения.

Задачи дисциплины.

- Функциональные продукты. Понятие, характеристика
- Назначение функциональных продуктов;
- Характеристика функциональных ингредиентов;
- Способы обработки сырья и полуфабрикатов при производстве функциональных продуктов;
- Организация лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного питания.

•изучение понятия функциональный продукт, функциональный ингредиент;

•изучение процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;

•изучение питательной и биологической ценности основных

компонентов пищевых продуктов;

•изучение способов и приемов обработки сырья и полуфабрикатов при производстве функциональных продуктов;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	технологические процессы производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеет	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кулинарной продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству	Знает	перечень научно-технических российских и зарубежных источников
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и

продуктов питания		зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
ПК-34 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Знает	основы организации предприятий питания различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	Владеет	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология производства функциональных продуктов» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт.

АННОТАЦИЯ

Курс «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» входит в блок Б1.В.ДВ.5 и относится к ее вариативной части, дисциплина по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Цель дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье,

использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучение типов п.о.п.: ресторанов, баров и кафе;
- изучение основных нормативов расчета ресторанов, баров и кафе и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для ресторанов, баров и кафе;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений ресторанов, баров и кафе в целом;
- приобретение навыков реконструкции ресторанов, баров и кафе.

Для успешного изучения дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в ресторанах, барах и кафе
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	Пользоваться СНиП в ресторанах, барах и кафе
	Владеет	Навыками по применению строительных норм в ресторанах, барах и кафе
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки)	Знает	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов ресторанов, баров и кафе

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

Курс «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» входит в блок Б1.В.ДВ.5 и относится к ее вариативной части, дисциплина по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с инженерным обеспечением предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования инженерных систем предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Цель дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования инженерных систем предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки

производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучение систем инженерного обеспечения предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета инженерного обеспечения предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков расчетов для инженерного обеспечения предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений предприятий общественного питания в целом с привязкой к инженерным коммуникациям;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания с учетом инженерного обеспечения.

Для успешного изучения дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств в предприятиях общественного питания
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в предприятиях общественного питания
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности в предприятиях общественного питания
	Умеет	Пользоваться СНиП в предприятиях общественного питания
	Владеет	Навыками по применению строительных норм в предприятиях общественного питания
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования для предприятий общественного питания
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для предприятий общественного питания
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной	Знает	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического

организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов предприятий общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

Курс **«Основы дизайна ресторанных блюд»** входит в блок Б1.В.ДВ.6.1 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов оформления и декорирования блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства элементов декора, изучение базовых принципов оформления ресторанных блюд, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий, возможные приёмы и способы оформления блюд и закусок.

Целью дисциплины **«Основы дизайна ресторанных блюд»** является подготовка студентов-бакалавров в области формирование навыков декорирования ресторанных блюд, кулинарной продукции, сервировки стола, развитию творческих способностей и умению готовить вкусную пищу.

Задачи:

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- органолептически оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- организовывать и проводить приготовление и декорирование блюд и закусок;
- пользоваться инструментами для карвинга;

- создавать стиль в украшении стола и его оформлении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

Для успешного изучения дисциплины «Основы дизайна ресторанных блюд» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов Основного и вспомогательного сырья, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции,	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания
	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы дизайна ресторанных блюд» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» разработана для студентов четвертого курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часа), лабораторные занятия (44 часа) и самостоятельная работа студентов (51 час).

Дисциплина относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств» и «Контроль качества продукции общественного питания и обеспечение ее безопасности».

В программу курса входит изучение представления о возможных альтернативных подходах, об основных сферах применения полученных знаний, о современном состоянии научных знаний, необходимых для освоения курса, перспективах и направлении их развития.

Целью дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» является формирование у будущего бакалавра теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства тары и упаковки для кулинарных изделий, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи:

- изучение видов и свойств тары и упаковки, а также материалов для ее производства;

- изучение функций и требований, предъявляемых к таре и упаковке для пищевых продуктов;
- изучение влияния упаковки на процессы, происходящие в пищевых продуктах;
- изучение особенностей тары и упаковки для транспортировки, хранения и эффективной реализации различных групп пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-7);
- умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции (ПК-8);

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-28);

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Технологические особенности различных видов тары и упаковки, специализированное оборудование и инвентарь для производства кулинарной продукции, тары и упаковки
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс в осуществлении контроля соответствия качества производимой продукции
	Владеет	Методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также зарубежные инновационные разработки в технологии приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве приготовления пищи, в том числе ресторанной продукции
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления кулинарной продукции, в том числе в технологии ресторанных блюд
ПК-28 способность изучать и	Знает	Отечественные и зарубежные разработки, методы и приемы в производстве продуктов питания

анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Умеет	Анализировать и применять на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	Методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт, дебртфинг.

АННОТАЦИЯ

Курс «Барное дело» разработан для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Барное дело» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.7.1).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Целью дисциплины «Барное дело» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии безалкогольных и смешанных напитков.

Задачи:

1. Научиться использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-8)
2. Понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, научиться работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-28)
3. Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной

деятельности. Быть способным предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-29)

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 - умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Способы и особенности производства различных напитков в зарубежных странах, терминологию отрасли
	Умеет	Проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека
ПК-28- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Терминологию, применяемую в барном деле Российской Федерации и зарубежных стран
	Умеет	Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания
	Владеет	Методами и приемами приготовления смешанных напитков для различных групп населения
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ
	Умеет	Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания
	Владеет	Методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания.
	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Барное дело» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа дисциплины «Технология смешанных напитков» разработан для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «Технология смешанных напитков» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.7.1).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (72 часа). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Целью дисциплины «Технология смешанных напитков» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии безалкогольных и смешанных напитков.

Задачи:

1. Научиться использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-8)

2. Понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, научиться работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-28)

3. Осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Быть способным предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-29)

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

4.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 - умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Способы и особенности производства различных напитков в зарубежных странах, терминологию отрасли
	Умеет	Проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека
ПК-28- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Терминологию, применяемую в барном деле Российской Федерации и зарубежных стран
	Умеет	Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания
	Владеет	Методами и приемами приготовления смешанных напитков для различных групп населения
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных	Знает	Способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ
	Умеет	Составлять рецептуры смешанных напитков с учетом требований рационального питания
	Владеет	Методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания.
	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

данных проведенных исследований		
---------------------------------	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология смешанных напитков» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.8.1). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии, Словакии, Словении.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов.

Задачи:

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в национальных кухнях славянских народов;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях славянских народов;
- познакомиться с особенностями подачи блюд национальных кухонь славянских народов.

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- - способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов
ПК-8 – умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептов блюд национальных кухонь, ее назначение

техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд национальных кухонь, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, мастер классы, имитационные упражнения.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология и организация блюд русской кухни» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.8.2). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Питание, как часть общенациональной культуры народов», «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции русской кухни. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов России.

Цель освоения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» являются ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями русской кухни, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции народов России.

Задачи:

- ознакомиться с особенностями сырьевого набора, видов кулинарной обработки сырья в русской кухне;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в русской кухне;
- познакомиться с особенностями подачи блюд русской кухни.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции :

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 – способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества сырья и кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	Определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции
	Владеет	Навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных блюд русской кухни
ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства пищевой продукции
	Умеет	Применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни
	Владеет	Приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд русской кухни
ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд русской кухни, ее назначение и содержание
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	Навыками составления рецептур

		блюд русской кухни, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, мастер классы, имитационные упражнения.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» входит в блок Б1.В.ДВ.9 и относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Целью изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» является ознакомление студентов с традициями кулинарного искусства народов АТР, особенностями режимов приготовления ресторанной продукции, ее сервировки, видами обслуживания на предприятиях питания региона.

Задачи:

- формирование у студентов системы знаний и профессиональных навыков по технологии приготовления кулинарной продукции народов АТР,
- умение составить рацион питания для этих народов, изучить особенности подачи блюд в этих странах.

Для успешного изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Особенности сырьевого набора в странах АТР
	Умеет	Применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
	Владеет	Отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона..
ПК-38 владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	Особенности, рационы питания народов АТР
	Умеет	Составлять производственную программу с учетом особенностей технологических приемов и сырьевых ресурсов АТР
	Владеет	Техникой составления рациона и принципам подбора сырья в рационе народов АТР

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского регион» входит в блок Б1.В.ДВ.9 и относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Теоретические основы культуры питания и этикета».

Цель изучения дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» ознакомить студентов с современными тенденциями кулинарного искусства народов АТР, с особенностями режима питания и сервировки в этих странах, изучить факторы, определяющие эти особенности и их взаимосвязь с современными новациями.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов системы знаний и профессиональных навыков по технологии приготовления кулинарной продукции народов АТР;
- умение составить рацион питания для этих народов, изучить особенности подачи блюд в этих странах.

Для успешного изучения дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Особенности сырьевого набора в странах АТР
	Умеет	Применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
	Владеет	Отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. Способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. Содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	Анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	Технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона
ПК-38 владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	Особенности, рационы питания народов АТР
	Умеет	Составлять производственную программу с учетом особенностей технологических приемов и сырьевых ресурсов АТР
	Владеет	Техникой составления рациона и принципам подбора сырья в рационе народов АТР

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона» применяются следующие методы

активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» относится к блоку 1 вариативной части обязательных дисциплин (Б.1.В.ОД.1). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. В программе дисциплины отражены особенности кухонь мира и кухонь народов России, продуктовый набор, особенности и традиции питания народов мира. Материал курса тесно связан с технологией продуктов общественного питания, организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, практической подготовкой студентов. Дисциплина «Питание, как часть общенациональной культуры народов» является основой для последующего изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

Целью освоения дисциплины являются ознакомление студентов бакалавров с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями народов мира, с ассортиментом национальных блюд, историей их происхождения, особенностью технологии блюд народов России.

Задачи:

- изучить особенности продуктового набора, традиции питания, обычаи народов мира;
- изучить факторы, повлиявшие на формирование национальных кухонь;
- четко сформулировать отличительные особенности кухонь народов России;
- создать базовую основу для изучения дальнейших дисциплин.

Для успешного изучения дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов мира. Историю происхождения традиционных национальных блюд
	Умеет	Применять основные требования к производству национальных блюд
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в национальных кухнях
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	Продуктовый набор, традиции и обычаи застолья народов России. Факторы, влияющие на формирование русской кухни.
	Умеет	Применять основные требования к производству старинных русских блюд, старинные приборы и инвентарь русской кухни. Показывать основные правила сервировки русского стола.
	Владеет	Приемами и способами кулинарной обработки, применяемыми в русской кухне
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	культурные различия народов мира и России
	Умеет	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
	Владеет	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ОПК-5	Знает	Историю происхождения традиционных

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		национальных блюд
	Умеет	Организовать обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов
	Владеет	Основами организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-38 владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	Применять на практике
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Питание, как часть общенациональной культуры народов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, составление интеллект-карт, тематический семинар пресс-конференция.

АННОТАЦИЯ

Курс «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» входит в блок Б.1.В.ОД.2 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания».

Образовательная программа курса «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» характеризует современные методы исследования сырья и готовой продукции, которые позволяют устанавливать безвредность продуктов в связи с возможным попаданием в них различных химических соединений. Применение современных методов исследования пищевых продуктов дает возможность не только изучить их свойства, качество и пищевую ценность, но и рассмотреть изменения состава, не обнаруживаемыми органолептическими или обычными физическими и химическими методами, прогнозировать изменение качества, установить способы хранения и сроки использования

Цель дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» является вооружение студентов знанием теоретических основ, отечественного и зарубежного опыта в сфере современных методов исследования сырья и продукции питания, создание необходимой базы для изучения обязательных дисциплин профессионального цикла.

Задачи: изучить общие приемы и отдельные стадии исследования сырья и продуктов питания; изучить фундаментальные принципы исследования сырья и продуктов питания для понимания основных

закономерностей физических, химических, биохимических, биотехнологических процессов происходящих при анализе сырья и продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	Современную нормативную документацию на сырье и готовую продукцию, современные методы исследования сырья и готовой продукции
	Умеет	Применять современные методы оценки качества сырья и готовой продукции
	Владеет	Разнообразными методами исследования сырья и готовой продукции
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования
	Умеет	Применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования
	Владеет	Навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Методику работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ
	Умеет	Измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи
	Владеет	Методами исследования сырья и готовой продукции, умением написания научных работ по исследуемой теме

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

АННОТАЦИЯ

Курс «Теоретические основы культуры питания и этикета» входит в блок Б1.В.ОД.3 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Теоретические основы молекулярной кухни», «Основы технологии продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения сущности и содержания современных сведений об истории дизайна, основных направлениях кулинарного дизайна, его особенностях для различных групп ресторанной продукции. Курс дисциплины посвящен общим сведениям о этике и этикете, основам культуры питания, правилам поведения за столом. Кроме того, дисциплина охватывает круг вопросов, связанных с культурой потреблением блюд, основам сервировки стола.

Целью дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» является усвоение теоретических знаний в области этикета и культуры питания, изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций культуры питания с учетом национальных, обрядовых, религиозных, природно-климатических, географических и других условий.

Задачи:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- изучение истории этикета, его видов;
- изучение столового этикета и его особенностей;

- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

Для успешного изучения дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания
	Умеет	использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для решения профессиональных задач
	Владеет	знаниями об этических ценностях, правилами этикета
ОК-2 - готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	основные базовые ценности истории и культуры различных стран мира
	Умеет	применять основные правила этикета и культуры питания в культурном пространстве России
	Владеет	правилами этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
ОК-13 - способность работать в команде, толерантно	Знает	социальные и культурные различия разных стран мира
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом

воспринимаемая социальная и культурная различия		особенностей национальной кухни, религиозных традиций
	Владеет	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	особенности технологии приготовления, оформления и подачи блюд в разных странах мира
	Умеет	использовать знания для решения профессиональных задач в сфере обслуживания
	Владеет	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для подачи национальных и тематических блюд
ПК-38 владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья, народов Европы, Америки и стран АТР
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов Европы, Америки и стран АТР
	Владеет	навыками по составлению меню тематических праздников, меню с учетом национальных особенностей народов Европы, Америки и стран АТР

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы культуры питания и этикета» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, индивидуальное задание - исследовательский проект, групповая дискуссия.

АННОТАЦИЯ

Курс по дисциплине «Пищевая микробиология», составлен в соответствии с программой дисциплины и предназначен для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторанных услуг», реализуемой в соответствии с ОС ВО ДВФУ. Трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы (144 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия 18 часов, практические занятия 36 часов и самостоятельная работа студентов 90 часов.

Дисциплина входит в часть блока Б1.В.ОД.4 вариативной части обязательных для изучения дисциплин. Форма подготовки очная.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Основы общей и пищевой химии», «Санитария и гигиена питания», «Питание как часть общенациональной культуры народов мира», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки».

Образовательная программа курса направлена на формирование у студентов системы знаний о микроорганизмах, значимости их комбинаций в сфере производства пищевых продуктов, обеспечении безопасности продуктов питания в процессах производства, хранения и реализации.

В программу курса входит изучение исторического развития, становления данной дисциплины и перспектив её развития, современных методов, используемых для классификации микроорганизмов, основных видов микроорганизмов, встречающихся в пище, а также методов культивирования и идентификации микроорганизмов, присутствующих в пище или продуктов их жизнедеятельности.

Целью дисциплины «Пищевая микробиология» является ознакомление бакалавров с основными областями пищевой микробиологии – науке

изучающей микроорганизмы, применяемые в изготовлении разнообразных пищевых продуктов путем микробиологического синтеза, а также способы предотвращения их порчи, вызываемой микроорганизмами.

Задачи дисциплины:

- изучение классификации, морфологии, физиологии, экологии и генетики микроорганизмов;
- изучение возбудителей кишечных и респираторных инфекционных заболеваний;
- изучение микрофлоры сырья и готовых пищевых продуктов, ее качественной и количественной динамики в процессах производства, транспортировки, хранения и реализации;
- изучение микроорганизмов – возбудителей, механизмов микробиологической порчи сырья и продуктов питания животного происхождения; способов профилактики;
- изучение эпидемического значения сырья и продуктов питания в возникновении различных инфекционных заболеваний человека, меры профилактики;
- изучение микробиологических показателей безопасности сырья и продуктов питания в соответствии с научной документацией (НД) РФ, Таможенного Союза.

Для успешного изучения дисциплины «Пищевая микробиология» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

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

ПК-10 – способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-3	Знает	научные основы безопасности пищевых продуктов, представления о микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов, применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов с учетом специфики направления
	Умеет	использовать в научной деятельности научные основы безопасности пищевых продуктов, определять микробиологическую безопасность сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
	Владеет	методами проведения исследований с использованием теоретических знаний и практических умений в области определения микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
ПК-10	Знает	современные научные данные об основных биохимических процессах в клетке и энергообеспеченности процессов <i>in vivo</i> , о ферментативной кинетике и механизмах регуляции метаболизма; усвоение современных научных данных о молекулярно-биологических основах функционирования клеток, о структуре компартментов прокариотических и эукариотических клеток на надмолекулярном уровне организации, о процессах хранения, передачи и реализации генетической информации, а также наследственности и изменчивости организмов
	Умеет	подбирать условия и проводить выделение и идентификацию групп микроорганизмов
	Владеет	практическими навыками в сфере применения основных процедур работы с объектами биохимии, микробиологии и молекулярной биологии

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Пищевая микробиология» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

АННОТАЦИЯ

Курс «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий» входит в блок Б1.В.ОД.5 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения характеристик всех видов теста для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и технологии их приготовления. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий технологии, изучение технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, требования к качеству.

Целью дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» является подготовка студентов-бакалавров в области производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Цель дисциплины – это изучение технологии приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, а также готовой продукции. Освоение теоретических и практических навыков в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Задачи:

- Изучить характеристику сырья и подготовку его к производству.
- Изучить различные виды теста и способы его разрыхления.

- Изучить процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления кексового теста на дрожжах и химических разрыхлителях и ассортимент изделий.
- Изучить процесс приготовления бездрожжевого теста: песочного, бисквитного, пряничного, заварного, вафельного, пресного слоеного, воздушного, миндального и ассортимент изделий из данных видов теста.
- Изучить процесс приготовления отделочных полуфабрикатов.
- Изучить принципы оформления тортов и пирожных

Для успешного изучения дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции
	Владеет	Методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПК-7 умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Умеет	Применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов,	Знает	Способы измерения и варианты описания полученных данных

подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Умеет	Измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований
	Владеет	Владеет способами измерения и умением описания полученных данных, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

АННОТАЦИЯ

Курс «Научные основы технологии продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.ОД.6 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения дисциплины и охватывает следующий круг вопросов: обеспечение производства продуктов питания высокого качества, биологической ценности и вкусовых достоинств, улучшение ассортимента выпускаемой продукции. Дисциплина «Научные основы производства пищевых продуктов» – характеризует физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их обработке; способы управления технологическими процессами с целью получения готовой пищевой продукции высокого качества.

Цель дисциплины «Научные основы технологии продукции общественного питания» является вооружение технологов общественного питания знаниями о требованиях к качеству и условиям реализации блюд; физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке.

Задачи: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских

изделий; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий.

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы технологии продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	Современные технологии управления технологическими процессами с учетом физико-химических процессов, происходящих в пищевых продуктах в процессе кулинарной обработки
	Умеет	Применять современные методы и технологии для анализа качества сырья и готовой продукции, а также технологии управления технологическими процессами в процессе кулинарной обработки продуктов
	Владеет	Методами управления технологическими процессами и технологиями их совершенствования с учетом знаний о составе и свойствах сырья.
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке
	Умеет	Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки
	Владеет	Навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки, технологиями управления технологическими процессами

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы технологии продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, исследовательский проект, метод интеллект карт.

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа дисциплины «Введение в основы технологии продукции» разработан для студентов 1 курса, по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиля Технология продукции и организация ресторанных услуг.

Дисциплина «Введение в основы технологии продукции» относится к дисциплинам учебного цикла: Б1.В.ОД.7.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Целью дисциплины «Введение в основы технологии продукции» является подготовка студентов-бакалавров к изучению специальных дисциплин курса, таких как «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

Задачи:

- изучить определения и термины, принятые в общественном питании.
- Изучить характеристику предприятий общественного питания.
- Изучить классификация предприятий общественного питания.
- Изучить типы предприятий общественного питания. Классы предприятий общественного питания.
- Изучить основные группы сырья и их характеристику. Требования к качеству различных групп сырья. Ассортимент и классификация п/ф. Требования к качеству п/ф.
- Изучить основные группы готовой продукции. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.

- Изучить понятие качества продукции общественного питания, факторы, влияющие на формирование качества продукции общественного питания.
- Изучить способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов
- Изучить нормативно-техническую документацию отрасли

Для успешного изучения дисциплины «Введение в основы технологии продукции» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня

ОК-14 - способность к самоорганизации и самообразованию

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

ПК-15 - способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 - способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Профессиональные термины и определения
	Умеет	Анализировать полученную информацию, находить необходимую информацию в различных источниках
	Владеет	Способностью к саморазвитию и самообучению

ОК-14 - способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Профессиональные термины и определения
	Умеет	Анализировать полученную информацию, находить необходимую информацию в различных источниках
	Владеет	Способностью к саморазвитию и самообучению
ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,
	Умеет	Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	Способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями безопасности
ПК-15 - способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знает	Программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала
	Умеет	Внедрять и применять программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала
	Владеет	Навыками планирования и учета рабочего времени на рабочих местах на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Перечень мер при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания
	Умеет	Подготовить и провести мероприятия по жизнеобеспечению предприятий общественного питания
	Владеет	Навыками проведения мероприятий при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания

--	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Введение в основы технологии продукции» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» относится к обязательным дисциплинам вариативной части дисциплин (Б.1.В.ОД8). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 час. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» «Технология производства функциональных продуктов». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции с использованием БАД.

Задачи:

- ознакомиться с классификацией БАД;
- изучить особенности применения БАД в производстве пищевой продукции;
- изучить нормативную и техническую документацию, регулирующую применение БАД в РФ;
- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий с применением БАД;

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание Классификацию и назначение биологически-активных веществ и добавок
	Умеет	Пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией Применять биологически активные вещества и добавки в производстве ресторанных блюд
	Владеет	Навыками составления рецептур блюд, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий Технологиями применения биологически активных веществ и добавок в производстве ресторанных блюд
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для	Знает	Правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд Механизм влияние биологически

составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		активных веществ и добавок на формирование качества ресторанных блюд, методики введения биологически активных веществ и добавок в ресторанные блюда
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции Исследовать влияние биологически активных веществ и добавок на вкусовые качества ресторанных блюд
	Владеет	Навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий Методами использования и введения биологически активных веществ и добавок при производстве ресторанных блюд, а также способен дать оценку приготовленным блюдам Методами использования и введения биологически активных веществ и добавок при производстве ресторанных блюд, а также способен дать оценку приготовленным блюдам

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, имитационные упражнения, групповая дискуссия.

АННОТАЦИЯ

Курс «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.ОД.9 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения основных видов нормативных документов на продукцию общественного питания, основных методов контроля качества пищевой продукции и проверка правильности выполнения рецептур, проведение бракеража готовой продукции для обеспечения высокого качества пищевой продукции, умение рассчитывать пищевую, биологическую и энергетическую ценность продукции общественного питания.

Цель дисциплины «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» является подготовка студентов в области обеспечения технохимического контроля и обеспечения качества пищевой продукции. Знакомство с различными методами контроля качества, осуществления технохимического контроля, нормативно-техническими документами регламентирующими показатели качества продукции общественного питания.

Задачи:

- Изучение основных видов нормативных документов на продукцию общественного питания;

- Изучение роли технохимического контроля в системе контроля качества кулинарной продукции;
- Изучение основных методов контроля качества пищевой продукции, обеспечения ее качества и проверка правильности выполнения рецептур;
- Проведение бракеража готовой продукции для обеспечения высокого качества пищевой продукции.
- Изучение правил проведения технохимического контроля на предприятиях общественного питания

Для успешного изучения дисциплины «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Нормативную документацию на продукцию и факторы определяющие качество продукции
	Умеет	Осуществлять технoхимический контроль соответствия качества нормативной документации
	Владеет	Навыками и методами проведения технoхимического контроля и сравнения полученных результатов с результатами, заложенными в нормативной документации
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	Принципы стандартизации и сертификации пищевых производств
	Умеет	Разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания
	Владеет	Нормативной документацией на продукцию и использованием ее для подтверждения качества продукции
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Методы контроля качества продукции общественного питания
	Умеет	Применять различные методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания
	Владеет	Методами проведения органолептического и физико-химического контроля качества продукции общественного питания
ПК-23 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Сертификацию по системе ХАССП
	Умеет	Разрабатывать критические и контрольные критерии оценки качества продукции общественного питания
	Владеет	Навыками проведения аттестации персонала и обучения персонала в соответствии с методами сертификации по системе ХАССП

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, исследовательский проект.

АНОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Холодильная техника и технологии» разработана для студентов третьего курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов) и самостоятельная работа студентов (18 часов).

Дисциплина относится к дисциплинам базового цикла вариативной части и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Холодильная техника и технологии» связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Электротехника и электроника», «Теплотехника».

Холодильная техника и технология изучает исследование и разработку различных способов получения искусственного холода, а также технические средства получения и применения холода; изучает рациональные и научно обоснованные способы использования холода в пищевой промышленности, решает задачи сохранения сырья и продуктов питания с помощью холода и применения его в их производстве.

Целью изучения дисциплины «Холодильная техника и технологии» является изучение основных и принципиальных положений теории и практики технологий и оборудования при производстве замороженных продуктов питания.

Глубокое знание курса способствует формированию технолога (бакалавра), способного предвидеть перспективы применения использования холода в производстве и переработке пищевых продуктов, активно участвовать в создании и развитии отрасли производства и хранения замороженных продуктов, позволяющей решать ряд задач в обеспечении населения основными продуктами питания.

Задачи:

- получить представление о методах замораживания пищевых продуктов;
- познакомиться с ассортиментом замораживаемой продукции;
- изучить технологии производства основных видов замороженных продуктов;
- познакомиться с исследованиями по тепло- и массообмену при замораживании пищевых продуктов;
- иметь представление об оборудовании при производстве замороженных продуктов;
- получить представление о конструктивном оформлении процесса замораживания пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Холодильная техника и технологии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-19).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	методы математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
	Умеет	производить расчет продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта методом математического и компьютерного моделирования
	Владеет	методами математического и компьютерного моделирования в расчетах продолжительности холодильной обработки и управления конечной температурой продукта
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	холодильную технику и технологии охлаждения и замораживания пищевых продуктов
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	Владеет	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать	Знает	способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать

результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Холодильная техника и технологии» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.

АННОТАЦИЯ

Курс «Физико-химические свойства продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.ОД.11 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Научные основы технологии продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения дисциплины и охватывает следующий круг вопросов: обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции; выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.; обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимых аромата, вкуса, внешнего вида; снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов; использование малоотходных и безотходных технологий; максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов; индустриализация процессов производства кулинарной продукции.

Цель дисциплины «Физико-химические свойства продуктов общественного питания» является вооружение технологов общественного питания знаниями о свойствах сырья, особенностях технологических приемов и процессах, протекающих при кулинарной обработке.

Задачи:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;

- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному и т.д.;

- обеспечение хорошего уровня усвоения пищи за счет придания ей необходимых органолептических свойств, таких как аромат, вкус, внешний вид.

Для успешного изучения дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-26 готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Требования к качеству и условиям реализации блюд, физико-химические процессы при производстве блюд и кулинарных изделий, методы контроля, качества блюд и кулинарных изделий; изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке
	Умеет	Совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; свободно ориентироваться в сборниках рецептур; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий; управлять технологическим процессом с учетом физико-химических свойств сырья в процессе кулинарной обработки

	Владеет	Навыками обеспечения органолептических достоинств пищи в процессе кулинарной обработки
--	---------	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физико-химические свойства продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

Учебный курс «Экономика предприятий общественного питания» предназначен для студентов по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «Технология продукции и организация ресторанных услуг».

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов, в том числе МАО 7 часов), практические занятия (36 часов, в том числе МАО 10 часов), самостоятельная работа (90 часов, в том числе на подготовку к экзамену 36 часов). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5-м семестре.

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Экономическое и правовое мышление», «Маркетинг продовольственных товаров» и «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и «Основы проектирования ресторанов, баров и кафе».

Содержание дисциплины состоит из двух разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Экономические основы функционирования предприятий общественного питания: предприятия как субъекты рынка; общеэкономические основы функционирования предприятия; предприятия общественного питания в структуре рынка.

2. Экономические показатели и эффективность деятельности предприятий общественного питания: оборот от реализации продукции, товаров, работ и услуг предприятий общественного питания; ресурсы предприятий общественного питания; экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания.

Цель - обеспечение студентов теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками в области экономики предприятий общественного питания и повышения экономической эффективности их деятельности.

Задачи:

- показать специфику деятельности и особенности функционирования предприятий общественного питания;
- изучить основные понятия и экономические категории экономики предприятия вообще и предприятия общественного питания, в частности;
- научить анализировать и оценивать полученные в процессе коммерческой работы экономические показатели;
- рассчитывать и обосновывать основные показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания;
- обучить использованию полученных результатов расчетов, а также теоретических знаний для принятия различных управленческих решений.

Для успешного изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

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

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

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их

мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства		осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа

	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа
ПК-35 способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	Знает	подходы к обобщению информации в области маркетинговых технологий с использованием информационных ресурсов
	Умеет	обобщать разрабатывать проекты на основе маркетинговой информации для принятия эффективных управленческих решений
	Владеет	навыками поиска и использования информации, необходимой для осуществления анализа хозяйственной деятельности предприятий на основе маркетинговых технологий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-дискуссия, проблемная лекция, лекция-беседа, семинар-пресс-конференция, семинар-дискуссия, деловая игра.

АННОТАЦИЯ

Курс «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» входит в блок Б1.В.ОД.13 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Европы и Америки. В курс дисциплины входят следующие кухни: французская, немецкая, австрийская, итальянская, скандинавских народов, испанская, португальская, североамериканских и латиноамериканских народов, еврейская. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

Цель дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» является ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции стран Европы и Америки.

Задачи:

- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях стран Европы и Америки,

- познакомится с особенностями подачи блюд в кухнях стран Европы и Америки.

В программе отражены вопросы технологии блюд и кулинарных изделий в кухнях народов Франции, Германии, Австрии, Италии, народов Скандинавии, Испании, Португалии, Америки.

Для успешного изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: способность внедрять инновационные технологии производства продукции; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Технологию производства блюд стран Европы и Америки
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Европы и Америки
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Европы и Америки
ПК-38 – владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	теоретические вопросы
	Умеет	Пользоваться информацией о культуре питания народов Европы, Америки
	Владеет	Приемами подачи блюд стран Европы и Америки, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Европы и Америки

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

Курс «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» входит в блок Б.1.В.ОД.14 направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов.

Дисциплина «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Основы общей и технической биохимии», «Технология продукции общественного питания», «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Научные основы технологии продукции общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОК-7; ПК -8; ПК-28; ПК-38)

Целью дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» является подготовка студентов-бакалавров в области свойств сырья технологии продуктов в странах Океании для внедрения зарубежных инновационных технологий в отечественное ресторанное дело.

Задачи:

- Изучение географического положения и основных направлений экономического развития стран Океании;
- Изучение факторов, влияющих на формирование пищевых предпочтений местного населения;
- Изучение основных видов пищевого сырья, используемого для приготовления пищи и особенностей технологии переработки;
- Изучение национальных традиций современного населения и коренных жителей в приготовлении и потреблении продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Холодильная техника и технология» у обучающихся должны быть сформирована предварительная компетенция – готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов (ОПК-4).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7- владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	Граматику и профессиональные термины на иностранном языке
	Умеет	Переводить иностранные тексты и принимать информацию на английском языке
	Владеет	Навыками разговорного общения на английском языке.
ПК 8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле
	Умеет	Использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания
ПК 28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции
	Умеет	Использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания
	Владеет	Методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания

ПК 38 владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	Основные культурные традиции в питании населения стран Океании
	Умеет	Формировать ассортимент ресторанных блюд на основе традиционных предпочтений и принципов здорового питания
	Владеет	Способами оценки технологического процесса, технологических режимов, необходимого технологического оборудования для создания качественных продуктов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании » применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт.

АННОТАЦИЯ

Курс **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»** входит в блок Б1.В.ОД.15 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Питание как часть общенациональной культуры народов мира», «Технология продукции общественного питания», «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения характеристик всех видов теста для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и технологии их приготовления. В программу курса входит изучение свойств основного и вспомогательного сырья для производства мучных кондитерских изделий технологии, изучение технологии мучных кондитерских изделий в разных странах мира, требования к качеству.

Целью дисциплины **«Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира»** является подготовка студентов-бакалавров в области производства мучных кондитерских изделий.

Цель дисциплины – это изучение ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира, изучение технологии приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, а также готовой продукции. Освоение теоретических и практических навыков в производстве кондитерских изделий.

Задачи:

- Изучить ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира
- Изучить характеристику сырья и подготовку его к производству.
- Изучить различные виды теста и способы его разрыхления.
- Изучить процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления дрожжевого слоеного теста и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления кексового теста на химических разрыхлителях и ассортимент изделий из него.
- Изучить процесс приготовления бездрожжевого теста: песочного, бисквитного, пряничного, заварного, вафельного, пресного слоеного, воздушного, миндального и ассортимент изделий из данных видов теста.
- Изучить процесс приготовления отделочных полуфабрикатов.
- Изучить принципы оформления тортов и пирожных

Для успешного изучения дисциплины «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7 владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	язык в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации
	Умеет	С учетом теоретических знаний вести коммуникативный процесс по профессиональным вопросам
	Владеет	иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	Физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	Методами и приемами проведения исследований по заданной методике
ПК-38 владение информацией о культуре питания народов Европы, Америки и стран АТР	Знает	культуру питания народов Европы, Америки и стран АТР, их национальные особенности и традиции
	Умеет	Организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий Европы, Америки и стран АТР
	Владеет	Методами и технологическими приемами приготовления и оформления мучных кондитерских изделий Европы, Америки и стран АТР

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» применяются следующие методы активного/

интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект- карт.

АННОТАЦИЯ

Курс «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» входит в блок Б1.В.ОД.16 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с кухнями стран Ближнего Востока. В курс дисциплины входят следующие кухни стран: Египет, Судан, Израиль, Иордания, Ирак, Сирия, Ливан, Объединённые Арабские Эмираты, Оман, Палестинские территории, Саудовская Аравия, Йемен, Кувейт, Катар, Бахрейн, Кипр, Турция. В ходе изучения курса рассматриваются факторы, влияющие на формирование данной кухни (природно-климатический, религиозный, влияние близлежащих государств, научно-технический прогресс), особенности продуктового набора и кулинарной обработки, ассортимент и технология традиционных национальных и праздничных блюд, особенности их подачи.

Цель дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» является ознакомление технологов общественного питания с культурой питания, кулинарными традициями и обычаями, с ассортиментом, особенностью технологии и организации производства кулинарной продукции стран Ближнего Востока.

Задачи:

- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях стран Ближнего Востока,
- познакомиться с особенностями подачи блюд в кухнях стран Ближнего Востока.

В программе отражены вопросы технологии блюд и кулинарных изделий в кухнях народов Египта, Судана, Израиля, Иордании, Ирака, Сирии, Ливана, Объединённых Арабских Эмиратов, Омана, Палестинских территорий, Саудовской Аравии, Йемена, Кувейта, Катары, Бахрейна, Кипра, Турции.

Для успешного изучения дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: способность внедрять инновационные технологии производства продукции; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	Технологию производства блюд стран Ближнего Востока
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	Навыками приготовления блюд стран Ближнего Востока
ПК-28 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	навыками применения зарубежного опыта по производству продуктов питания стран Ближнего Востока
ПК-38 – владение	Знает	теоретические вопросы

информацией о культуре питания народов Ближнего Востока и стран АТР	Умеет	Пользоваться информацией о культуре питания народов Ближнего Востока
	Владеет	Приемами подачи блюд стран Ближнего Востока, навыками по технологии ресторанной продукции и обслуживанию в странах Ближнего Востока

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы медицинских знаний» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 54 часа. Учебным планом предусмотрено 18 часов лекций, 18 часов практических занятий и самостоятельная работа студента (18 часов).

Особенностью в построении и содержании курса является использование методов активного обучения, программных и технических средств, фонда методических, оценочных и электронных средств обеспечения дисциплины.

Дисциплина «Основы медицинских знаний» логически и содержательно связана с такими курсами как Безопасность жизнедеятельности», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания».

Программа курса опирается на базовые знания, полученные студентами:

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

готовностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, медико-биологической и фармацевтической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности;

готовностью к использованию основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при решении профессиональных задач.

Цель курса:

Формирование у студентов знаний, направленных на безопасное и комфортное взаимодействие человека с окружающей природной, техногенной и биолого-социальной средой, снижение смертности и нарушений состояния здоровья людей от неблагоприятных факторов природного, техногенного и биолого-социального характера в условиях военных действий и чрезвычайных ситуациях.

Задачи:

1. Приобретение знаний системы медицинского обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях и способности организовать оказание медицинской помощи населению в чрезвычайных ситуациях.

2. Формирование у студентов умений по оценке медико-санитарных последствий чрезвычайных ситуаций, оказанию медицинской помощи и участие в медицинской эвакуации.

3. Формирование готовности к участию в проведении мероприятий защиты населения и медицинского персонала в чрезвычайных ситуациях

4. Формирование мотивации и способности самостоятельного принятия решений специалиста по организации медико-санитарного обеспечения населения при ликвидации последствий чрезвычайной ситуации.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и общепрофессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	Систему правовой и нормативной документации в области обеспечения безопасности труда безопасности (ССТБ) и охраны окружающей среды
	Умеет	Пользоваться нормативными документами ССБТ
	Владеет	Знаниям в области методологических подходов при оценке фактических условий труда с применением нормативных

		документов системы ССБТ
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Способы самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Умеет	самосовершенствоваться и саморазвиваться в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
	Владеет	Способами самосовершенствования и саморазвития в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня
ПК-10 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью	Знает	Виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека
	Умеет	Оценивать виды физиологических состояний и патологических процессов в организме человека
	Владеет	Способами оценки морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач
ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Опасности, связанные с антропогенным воздействием на биосферу
	Умеет	Сделать заключение об источниках негативного воздействия на природную среду
	Владеет	Методологическими подходами в оценке антропогенного воздействия на окружающую среду
ПК-30 умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	Особенности составления рационов питания для различных групп населения
	Умеет	Составлять рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека для различных групп населения
	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

Особенностью в построении и содержании курса является использование методов активного обучения, программных и технических средств, фонда методических, оценочных и электронных средств обеспечения дисциплины.

АННОТАЦИЯ

Учебный курс «Биоэтика» входит в блок факультативных дисциплин учебного плана направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (18 час.), самостоятельная работа студента (18 часов). Дисциплина реализуется на 4 курсе в «8» семестре.

Учебный курс «Биоэтики» имеет тесную связь с преподаваемыми на предыдущих курсах предметами гуманитарного цикла – историей Отечества, философией, а также экономикой. Биомедицинская этика рассматривает проблемы, поставленные прогрессом медицинской науки и биомедицинских технологий.

Цель курса – подготовка специалиста, глубоко усвоившего гуманитарные основания своей профессии, владеющего знанием о социокультурном контексте как российского, так и международного значения медицинской деятельности, в которой регулирование человеческих отношений подчинены главной задаче – сохранение здоровья человека.

Задачи:

- повысить восприимчивость студентов к этической проблематике;
- обучить искусству этического анализа;
- помочь студентам лучше понять моральные основы врачебной деятельности как профессиональные и личные, так пациентов;

- научить регулировать и разрешать медицинские этические конфликты.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные/ профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	правила врачебной этики, сохранения врачебной тайны
	Умеет	осуществлять свою деятельность с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, соблюдения правил врачебной этики, сохранения врачебной тайны
	Владеет	навыками работы с правовыми актами и конфиденциальной информацией
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	классификацию и свойства сырья, материалов и оборудования технологических производств; сущность методов технологических методов
	Умеет	оценивать свойства сырья, материалов и оборудования технологических производств, технологических методов с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	навыками применения сырья, материалов и оборудования технологических производств, технологических методов с учетом экологических последствий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Биоэтика» применяются следующие методы активного/интерактивного

обучения: лекции – конференции, проблемные лекции, лекции-визуализации; семинарские занятия – диспут, круглый стол (подготовка и обсуждение рефератов).

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «История» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.1) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (27 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает проблемы всемирной истории с преимущественным акцентом на историю России. Включает древнейшую и древнюю историю человечества, Средневековье, Новое и Новейшее время. История России, европейская, стран Азии и Америки рассматривается с учетом синхронности и несинхронности процесса исторического развития и его неравномерности. Анализируются основные тенденции исторического процесса в указанные периоды. В ходе изучения курса рассматриваются факторы развития мировой истории, а также особенности развития российского государства, роли России в мировой истории.

В содержание курса включены разделы, посвящённые методологии истории и месте истории в системе социально-гуманитарных наук.

Знание важнейших понятий и фактов всеобщей истории и истории России, а также глобальных процессов развития человечества, даст возможность студентам более уверенно ориентироваться в сложных и многообразных явлениях окружающего нас мира.

Дисциплина логически и содержательно связана в целом с науками, относящимися к области обществознания: философией, политическими науками, культурологией, социологией, экономической историей и основами экономики. Базой для изучения этих дисциплин является история.

Цель курса - сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, её месте в мировой и европейской цивилизации. Сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России. Способствовать выработке навыков получения, анализа и обобщения исторической информации. В меру возможностей ввести в круг проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.

Задачи курса

1. Освоение ключевых проблем исторического развития России на основе современных подходов и оценок.

2. Формирование систематизированных знаний об особенностях политического, экономического, социокультурного развития нашей страны на основе сравнительно-исторического анализа исторических процессов мировой цивилизации.

3. Формирование чувства гражданственности, патриотизма и интернационализма, моральных и нравственных качеств.

4. Осмысление преемственности исторического процесса, сохранение и обогащение исторической памяти о великих событиях далекого и недавнего прошлого, о славных именах и деяниях предков.

Для успешного изучения дисциплины «История» у обучающихся студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

Знание:

- основных фактов, процессов и явлений, характеризующих целостность отечественной и всемирной истории; периодизации всемирной и отечественной истории;
- современных версий и трактовок важнейших проблем отечественной и всемирной истории; исторической обусловленности современных общественных процессов;

- особенностей исторического пути России, её роли в мировом человеческом сообществе.

Умение:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;
- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.
- использовать теоретические знания для решения практических задач; приобретать новые знания, используя новейшие образовательные технологии.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные компетенции (элементы компетенций)

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного	Знает	Основные социокультурные, ментальные различия, сформировавшиеся в ходе исторического развития народов России и других стран
	Умеет	Уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народов и стран; обладает умением

уровня		строить диалог и работать в коллективе с полиэтничным составом
	Владеет	Навыками толерантного восприятия социальных, конфессиональных и культурных различий окружающего сообщества
ОК-8 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает	Основные понятия и концепции философии, историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	Проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности
	Владеет	Инструментами и методами проведения научных философских исследований
ОК-9 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает	этапы исторического процесса (мирового и отечественного), их объективность и закономерность, новейшие достижения отечественной и зарубежной исторической науки, дискуссионные проблемы истории
	Умеет	ставить научную проблему, обосновывать ее актуальность; работать с историческими источниками; критически осмысливать исторические факты и события, преодолевать субъективность и тенденциозность в их изложении, делать вывод и аргументировать собственную позицию на основе анализа имеющейся информации
	Владеет	культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации. общенаучными методами в исторической науке, специальными историческими методами, методами, заимствованными из других наук; приёмами ведения дискуссии и полемики.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «История» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: Лекционные занятия: Проблемная лекция. Практические занятия: Метод научной дискуссии, Круглый стол

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Философия» входит в блок базовой части обязательных дисциплин (Б1.Б.2) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов, в том числе с использованием МАО 10 ч.), практические занятия (18 часов, в том числе с использованием МАО 7 ч.), самостоятельная работа студента (27 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Философия призвана способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте в нём человека; стимулировать потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности; расширять эрудицию будущих специалистов и обогащать их духовный мир; помогать формированию личной ответственности и самостоятельности; развивать интерес к фундаментальным знаниям.

Содержание и особенности построения курса. Курс философии состоит из двух частей: исторической и теоретической. В ходе освоения историко-философской части студенты знакомятся с процессом смены в истории человечества типов познания, обусловленных спецификой культуры отдельных стран и исторических эпох, его закономерностями и перспективами. Теоретический раздел включает в себя основные проблемы бытия, познания, человека, культуры и общества, рассматриваемые как в рефлексивном, так и в ценностном планах.

Связь курса с другими дисциплинами. Дисциплина «Философия» логически и содержательно связана с такими курсами как «Правоведение», «История», «Русский язык и культура речи».

Цель – формировать научно-философское мировоззрение студентов на основе усвоения ими знаний в области истории философии и изучения основных проблем философии; развивать философское мышление –

способность мыслить самостоятельно, владеть современными методами анализа научных фактов и явлений общественной жизни, уметь делать выводы и обобщения.

Задачи:

1. Овладеть культурой мышления, способностью в письменной и устной речи правильно и убедительно оформлять результаты мыслительной деятельности.

2. Стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства.

3. Сформировать способность научно анализировать социально-значимые проблемы и процессы, умение использовать основные положения и методы гуманитарных, социальных и экономических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности.

4. Приобретать новые знания, используя современные образовательные и информационные технологии.

5. Вырабатывать способность использовать знание и понимание проблем человека в современном мире, ценностей мировой и российской культуры, развитие навыков межкультурного диалога.

6. Воспитывать толерантное отношение расовым, национальным, религиозным различиям людей.

Для успешного изучения дисциплины «Философия» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– умение выражать мысль устно и письменно в соответствии с грамматическими, семантическими и культурными нормами русского языка.

– владение основным тезаурусом обществоведческих дисциплин.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение в информационных сетях) представления материалов собственного исследования.
	Владеет	культурой мышления; способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.
ОК-8 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает	Основные понятия и концепции философии, историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	Проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности
	Владеет	Инструментами и методами проведения научных философских исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Философия» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

Лекционные занятия

1. Лекция-конференция.
2. Лекция-дискуссия.

Практические занятия

1. Метод научной дискуссии.
2. Конференция, или круглый стол.

АННОТАЦИЯ

Курс «Иностранный язык» разработан для студентов первого и второго курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (144 часа), самостоятельная работа студента (144 часа).

Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения (Б1.Б.3).

Дисциплина «Иностранный язык» логически и содержательно связана с такими курсами, как «История», «Философия», «Информатика», и др.

Содержание дисциплины охватывает традиционно выделяемое базовое направление в области изучения иностранного языка «Иностранный язык для общих целей».

Цель: формирование навыков и умений самостоятельного владения иностранным языком с целью достижения успешной коммуникации в ситуациях реального общения.

Задачи:

- повышение уровня разговорного английского языка со среднего уровня (A2) до продвинутого уровня (B1) согласно Европейской системе уровней владения иностранным языком (A, B, C);
- повышение грамотности разговорной речи;
- улучшение навыков понимания разговорной речи на иностранном языке на слух;
- расширение активного словарного запаса, обогащение его фразеологизмами;
- овладение речевым этикетом повседневного общения;
- расширение кругозора о культуре стран изучаемого языка.

Для успешного изучения дисциплины «Иностранный язык» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные иноязычные коммуникативные компетенции:

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

- языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, лексическими, грамматическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, отобранными для основной школы; освоение знаний о языковых явлениях изучаемого языка, разных способах выражения мысли в родном и изучаемом языке;

- социокультурная компетенция – приобщение учащихся к культуре, традициям и реалиям стран/страны изучаемого иностранного языка в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся основной школы на разных ее этапах; формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях иноязычного межкультурного общения;

- компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче информации;

- учебно-познавательная компетенция – дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений; ознакомление с доступными учащимся способами и приемами самостоятельного изучения языков и культур, в том числе с использованием новых информационных технологий;

- развитие и воспитание понимания у школьников важности изучения иностранного языка в современном мире и потребности пользоваться им как средством общения, познания, самореализации и социальной адаптации; развитие национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных сообществ, толерантного отношения к проявлениям иной культуры.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7 владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	общенаучные термины в объеме достаточном для работы с оригинальными научными текстами и текстами профессионального характера
	Умеет	лексически правильно и грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях межкультурного профессионального общения
	Владеет	навыками подготовленной и неподготовленной устной и письменной речи в ситуациях межкультурного профессионального общения в пределах изученного языкового материала
ОК-12 - способность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	<ul style="list-style-type: none"> • основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, фразеологических единиц, идиоматических выражений); основные способы словообразования; • грамматические правила и модели, позволяющие понимать достаточно сложные тексты на иностранном языке и грамотно строить собственную речь (в устной и письменной форме) в разнообразных видовременных формах и в различной модальности; • основные нормы речевого этикета (реплики-клише, наиболее распространенная оценочная лексика), принятые в стране изучаемого языка; • особенности образа жизни, быта, культуры стран изучаемого языка, сходство и различия в традициях своей страны и стран изучаемого языка.
	Умеет	<p>Говорение</p> <ul style="list-style-type: none"> • общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть во время пребывания в стране изучаемого языка без предварительной подготовки; участвовать в диалогах на знакомую или вызывающую интерес тему (диалог); • строить простые связные высказывания о своих личных впечатлениях, событиях, рассказывать о своих мечтах, надеждах и желаниях; кратко обосновать и объяснить свои взгляды и намерения; рассказать историю или изложить сюжет книги или фильма и выразить к этому свое отношение (монолог).
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> • достаточными языковыми знаниями

		(фонетическими, орфографическими, лексико-грамматическими), чтобы принять участие в беседе (начать, поддержать и завершить разговор) с некоторым количеством пауз и описательных выражений по знакомым (изученным) ситуациям.
--	--	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Иностранный язык» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: работа в паре (pair-share); круглый стол (RoundTable); метод анализа конкретных примеров (Case-Study method).

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Экономика» входит в блок базовой части обязательных дисциплин профессионального цикла (Б1.Б.4) учебного плана подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, что составляет 72 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 час.), практические занятия (18 час.), самостоятельная работа студентов (36 час.). Дисциплина реализуется на 2 курсе, в 4 семестре.

При изучении дисциплины студенты знакомятся с основными закономерностями развития экономики на микро- и макроуровне, современными социально-экономическими проблемами России, особенностями развития российского предпринимательства, экономическими законами и категориями рынка.

Для полноценного усвоения данного курса большое значение имеют знания, умения, навыки и компетенции, приобретенные студентами, на следующих дисциплинах «Философия», «История», «Математика».

Для успешного освоения дисциплины студенты должны знать:

- суть экономических отношений в обществе;
- тенденции развития мировой экономики;
- суть экономической политики правительства и иметь четкое представление об источниках государственных расходов.

Иметь навыки:

- библиографического поиска с использованием современных технологий;
- проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции с использованием пакетов прикладных программ Excel.

Целью изучения дисциплины «Экономика» является создание базы теоретических знаний, практических навыков в области экономики, необходимую современному специалисту высшей квалификации для эффективного решения профессиональных задач.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов целостного представления о механизмах функционирования и развития современной рыночной экономики, как на микро, так и на макроуровне.

- овладение понятийным аппаратом экономической теории, для более полного и точного понимания сути происходящих процессов.

- формирование навыков анализа функционирования национального хозяйства, основных макроэкономических рынков, взаимосвязей между экономическими агентами в хозяйстве страны.

- изучение законов функционирования рынка. поведение потребителей и фирм в разных рыночных условиях, как основы последующего успешного ведения бизнеса.

- знакомство с основными проблемами функционирования современной рыночной экономики и методами государственной экономической политики.

- изучение специфики функционирования мировой экономики в её социально-экономических аспектах, для более полного понимания места и перспектив России.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-2 готовность интегрироваться в научное,	Знает	<ul style="list-style-type: none"> - терминологию, основные понятия и определения; - знать типы экономических систем, понимать суть экономических моделей;

образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР		<ul style="list-style-type: none"> - и уметь разделять микро- и макроэкономические проблемы; - основные экономические институты и объяснять принципы их функционирования; - элементы традиционной, централизованной (командной) и рыночной систем в смешанной экономике; - характерные признаки переходной экономики; понимать суть и приводить примеры либерализации, структурных и институциональных преобразований; - основные понятия и модели неоклассической и институциональной микроэкономической теории, макроэкономики и мировой экономики; - основные макроэкономические показатели и принципы их расчета.
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; - использовать полученные знания при освоении учебного материала последующих дисциплин; - различать элементы экономического анализа и экономической политики; - анализировать в общих чертах основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики; - анализировать деятельность субъектов экономики в конкретных экономических условиях и давать практические рекомендации; - осуществлять подготовку исходных данных для проведения анализа данной социально-экономической ситуации в городе, регионе, стране; - проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели; - использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации);
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - навыками целостного подхода к экономическому анализу проблем общества;

		<ul style="list-style-type: none"> - методами работы с научной, учебной, методической литературой и экономическими нормативно-правовыми актами; - экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.
ОК-4 способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ОК-10 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объем выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК- 16	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и

<p>способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>		<p>результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки</p>
	Умеет	<p>отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения</p>
	Владеет	<p>методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей</p>
<p>ПК-34 готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	Знает	<p>основы организации предприятий питания различного типа</p>
	Умеет	<p>осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>
	Владеет	<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «История Отечества» применяются следующие методы активного обучения:

1. Лекционные занятия:
 - проблемная лекция,
2. Практические занятия:
 - занятие-дискуссия.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Русский язык и культура речи» для направления Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания входит в раздел «Б1.Б.5 – Базовая часть». Учебным планом предусмотрено проведение практических занятий (18 часов, 0,5 зачётных единиц), самостоятельная работа студентов (54 часа, 1,5 зачётных единиц). Входя в состав этого раздела, данная дисциплина обнаруживает связь с такими дисциплинами, как «История», «Философия», «Иностранный язык». Освоение данной дисциплины должно предшествовать написанию курсовых и выпускных квалификационных работ, учебной и производственной практикам.

Цель освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» – формирование современной языковой личности, связанное с повышением коммуникативной компетенции студентов, расширением их общелингвистического кругозора, совершенствованием владения нормами устного и письменного литературного языка, развитием навыков и умений эффективного речевого поведения в различных ситуациях общения.

Задачи:

- привитие студентам владения нормами современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);

- раскрытие функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);

- развитие языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;
- формирование открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей;
- изучение правил языкового оформления документов различных жанров;
- углубление навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами.

Для успешного изучения дисциплины «Русский язык и культура речи» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции, сформированные в результате обучения в средней общеобразовательной школе:

- знание общих норм орфографии, пунктуации, произношения, морфологической и синтаксической теории;
- навыки работы с текстами различных функциональных стилей.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 – способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	место языка в жизни современного общества, особенности функционирования языка как основного средства общения
	Умеет	использовать языковые средства в различных ситуациях общения
	Владеет	навыками использования языковых средств в различных ситуациях общения
ОК-2 – готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и	Знает	основы речевой культуры и этики общения
	Умеет	дифференцированно использовать языковые средства с учётом ситуации общения при соблюдении этики речевого взаимодействия

культурное пространство России и АТР	Владеет	навыками бесконфликтного речевого взаимодействия на русском языке
ОК-6 – способность понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	Знает	особенности функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка
	Умеет	использовать различные языковые средства в различных ситуациях общения в устной и письменной форме, демонстрируя знание языковых норм
	Владеет	навыками грамотного и аргументированного изложения своих мыслей в устной и письменной форме в любых ситуациях общения
ОК-12 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает	основные нормы современного русского литературного языка и базовые принципы речевого взаимодействия на русском языке
	Умеет	грамотно, логически верно и аргументированно излагать свои мысли в процессе речевого взаимодействия
	Владеет	навыками логичного и грамотного речевого взаимодействия в устной и письменной форме

В рамках дисциплины «Русский язык и культура речи» предусмотрено использование следующих методов интерактивного обучения: деловая и/или ролевая игра; круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы современных образовательных технологий» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.6) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». разработан для студентов 1 курса в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены практические занятия (18 часов) и самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Курс «Основы современных образовательных технологий» является основой для изучения всех последующих дисциплин образовательной программы, поскольку предоставляет эффективный инструментарий для организации собственной учебной деятельности студента как на аудиторных занятиях, так и в самостоятельной работе.

Курс состоит из шести занятий, каждое из которых посвящено одной или нескольким группам методов активного/ интерактивного обучения, применяемых в вузе.

Основной целью введения курса «Основы современных образовательных технологий» в учебные планы студентов первого курса всех направлений подготовки, реализуемых в ДВФУ, является необходимость сделать студентов активными участниками образовательного процесса, способными сознательно принимать участие в занятиях, проводимых с применением современных методов активного/ интерактивного обучения, а также эффективно организовывать процесс самообразования, тем самым способствуя самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, повышению общекультурного уровня.

Задачи:

- дать представление о месте и роли современных образовательных технологий в образовательном процессе вуза;

- дать понятие об основных методах активного/ интерактивного обучения, применяемых как на учебных занятиях, практиках, так и в самостоятельной деятельности студента;

- сформировать умение активно включаться в учебный процесс, построенный с применением методов активного/ интерактивного обучения и электронных образовательных технологий;

- способствовать развитию навыков эффективной организации собственной учебной деятельности студентов.

Для успешного изучения дисциплины «Основы современных образовательных технологий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях владение компьютером и навыки работы в сети Интернет на уровне рядового пользователя;

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

- способность понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

- способность систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	историю развития основных направлений современных образовательных технологий
	Умеет	владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение в информационных сетях) представления материалов собственного исследования.
	Владеет	культурой мышления; способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	современные методы и технологии (в том числе информационные)
	Умеет	использовать современные методы и технологии в профессиональной деятельности
	Владеет	современными методами и технологиями
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Профессиональные термины и определения
	Умеет	Анализировать полученную информацию, находить необходимую информацию в различных источниках
	Владеет	Способностью к саморазвитию и самообучению

Для формирования вышеуказанной компетенции в рамках дисциплины «Основы современных образовательных технологий» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, составление интеллект-карт. Курс ведется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

АННОТАЦИЯ

Курс «Правоведение» входит в блок Б1.Б.7 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно взаимосвязана с такими дисциплинами как «Экономика», «История», «Философия».

Цель изучения курса «Правоведение» направлено на формирование у студентов неюридических специальностей правовой культуры и правосознания, умение ориентироваться в жизненных и профессиональных ситуациях с позиций закона и права.

Задачи дисциплины:

- формировать устойчивые знания в области права;
- развивать уровень правосознания и правовой культуры студентов;
- развивать способности восприятия и анализа нормативно-правовых актов, в том числе для применения этих знаний в своей профессиональной деятельности;
- формировать и укреплять навыки практического применения норм права.

Для успешного изучения дисциплины «Правоведение» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня (ОК-1);
- способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-9 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает	Основные права человека и гражданина в Российской Федерации, нормы российского законодательства
	Умеет	Оперировать правовыми понятиями действующего законодательства в профессиональной деятельности и в различных сферах общественной жизни
	Владеет	Необходимыми навыками применения норм российского законодательства в профессиональной деятельности и в различных сферах общественной жизни
ОК-11 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	Основы законодательной системы Российской Федерации
	Умеет	Использовать нормы российского законодательства
	Владеет	Навыками применения норм российского законодательства в различных сферах жизнедеятельности
ПК-21 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает	Систему нормативно-правовых актов в Российской Федерации
	Умеет	Использовать нормативно-правовые акты в своей деятельности
	Владеет	Навыками применения нормативно-правовых актов в различных сферах жизнедеятельности

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Правоведение» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в блок Б1.Б.8 и относится к базовой части направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часа), самостоятельная работа студента (54 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Дисциплина БЖД является базовой (обязательной) частью «Профессионального цикла (Блок 1.)».

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека в производственных условиях, что гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, обеспечивает адекватное поведение в экстремальных условиях.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов системы знаний в области безопасности жизнедеятельности;
- изучение видов вредных производственных факторов, воздействующих на работающего в процессе деятельности;
- изучение принципов, методов и средств обеспечения безопасности;
- изучение нормативных требований к условиям труда;
- изучение методов оценки условий по степени вредности и опасности;
- формирование у обучающихся профессиональных навыков по оценке среды обитания и разработке научно-обоснованных защитных мероприятий, направленных на предупреждение профессиональных

заболеваний, травматизма, аварийности и снижение техногенного и антропогенного воздействия на биосферу.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие **общекультурные** компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-16 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знает	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умеет	оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций
	Владеет	приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различные видов технологического оборудования
	Умеет	определять технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности	Знает	основные конструкции и принципы работы и обслуживания основного и вспомогательного оборудования важнейших биотехнологических производств с учетом экологических последствий их применения
	Умеет	выбирать ферментационное и вспомогательное оборудование для подготовительных и заключительных операций микробиологических производств; производить конструктивный расчет оборудования; выбирать технологический режим процессов с учетом экологических последствий их применения

рабочих мест	Владеет	навыками конструирования и расчета основных параметров биотехнологических процессов и оборудования, использования методов расчета, очистки и стерилизации воздуха, стерилизации питательных сред с учетом экологических последствий их применения
ПК-11 готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
	Владеет	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умеет	выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
	Владеет	навыками действий в чрезвычайных ситуациях, рациональными способами защиты коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории)

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа дисциплины «Математика» разработана для студентов 1 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология по образовательной программе 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Данная дисциплина (Б1.Б.9) является базовой дисциплиной и входит в базовую часть математического и естественнонаучного цикла.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 час), проведение экзаменов (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1,2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов элементы линейной алгебры, векторы, аналитическая геометрия на плоскости, введение в математический анализ, дифференциальное исчисление функций одного аргумента, неопределенный интеграл, определенный интеграл, дифференциальное исчисление функций нескольких переменных, дифференциальные уравнения, числовые и функциональные ряды, теория вероятностей и математическая статистика.

Дисциплина «Математика» относится к математическому и естественнонаучному циклу дисциплин и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные при изучении школьного курса математики. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Математика», служат базой для изучения дисциплин профессионального цикла учебного плана, будут использованы при изучении дисциплин: «Экономика», «Экология», «Инженерная энзимология», «Теплотехника» и т.д.

Целью освоения дисциплины (модуля) «Математика» являются формирование и конкретизация знаний по основам математики, а также применение математических методов при изучении естественнонаучных и профессиональных дисциплин.

Задачи изучения дисциплины:

После освоения материала студент должен иметь представления:

- об основных математических структурах и методах;
- о математическом моделировании.

В результате теоретического изучения дисциплины студент должен знать:

- 1) Элементы линейной алгебры;
- 2) Элементы векторной алгебры;
- 3) Аналитическую геометрию на плоскости;
- 4) Теоремы о пределах;
- 5) О непрерывных функциях;
- 6) О производной функции;
- 7) Неопределенный и определенный интеграл и их свойства;
- 8) Понятие о несобственных интегралах;
- 9) Дифференциальные уравнения;
- 10) Функции нескольких переменных;
- 11) Кратные интегралы;
- 12) Ряды: числовые и степенные;
- 13) Разложение функции в ряд;
- 14) Основные понятия и теоремы случайных событий;
- 15) Теоремы о случайных событиях;
- 16) Понятия и теоремы о законе распределения и числовых характеристиках дискретных и непрерывных случайных величин;
- 17) Методы статистического анализа;
- 18) Методы выборочного, корреляционного и регрессионного анализа, проверки статистических гипотез.

Студент должен знать и уметь использовать:

- основы математического анализа;
- основы алгебры, геометрии, дискретной математики;
- основы теории дифференциальных уравнений и численных методов.

В результате практического изучения дисциплины студент должен овладеть практическими навыками:

- 1) Выполнять операции над матрицами;
- 2) Решать системы n уравнений с n неизвестными;
- 3) Делать операции над векторами;
- 4) Исследовать уравнение прямой и кривых 2 порядка по его параметрам;
- 5) Вычислять пределы;
- 6) Находить производные и интегралы;
- 7) Вычислять интегралы всех видов (неопределенные, несобственные, кратные);
- 8) Исследовать функцию и строить ее график;
- 9) Исследовать числовые ряды и область их сходимости;
- 10) Исследовать степенные ряды и область их сходимости;
- 11) Разлагать функцию в ряд и вычислять ее в заданной точке;
- 12) Оперировать случайными событиями. Вычислять характеристики случайных величин.
- 13) Вычислять выборочные точечные и интервальные оценки, строить гистограммы и полигоны частот;
- 14) Строить уравнения линейных и нелинейных регрессий;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	основные понятия и методы математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;
	Умеет	использовать математические и естественнонаучные методы для решения профессиональных проблем;
	Владеет	навыками использования математического аппарата для решения профессиональных задач.
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, способы применения математического анализа и моделирования; основные понятия и методы математического расчета и информационной технологии, в том числе базы данных, пакеты прикладных программ;
	Умеет	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин, теоретические и экспериментальные данные, методы математического анализа
	Владеет	навыками естественнонаучных дисциплин, теоретическими и экспериментальными знаниями в профессиональной деятельности; навыками использования современных информационных технологий в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ.
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	основные понятия и методы математического расчета и информационной технологии, в том числе базы данных, пакеты прикладных программ;;
	Умеет	; использовать современные технологии в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ;
	Владеет	навыками использования современных информационных технологий в своей профессиональной области, в том числе базы данных и пакеты прикладных программ.
ПК-5 способность рассчитывать производственные	Знает	технологический процесс в соответствии с регламентом, технические средства для измерения основных технологических

мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Умеет	процессов, свойств сырья и продукции; осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;
	Владеет	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и продукции;
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	основные понятия и методы планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов;
	Умеет	владеть методами планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов;
	Владеет	навыками использования методов планирования эксперимента, обработки и представления полученных результатов;

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Математика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, рейтинговая система практических занятий, экспресс-опросы, кросс-опросы, составление план-конспектов дисциплины.

АННОТАЦИЯ

Курс «Физика» входит в блок Б1.Б.10 и относится к базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (45 часов), зачет и экзамен (27 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

Для формирования начального компетентного профиля обучающегося, предварительно желательно изучение таких дисциплин, как информатика, математика. Сформированные в ходе изучения дисциплины знания, умения и навыки реализуются в таких дисциплинах, как электротехника и электроника, теплотехника, процессы и аппараты биотехнологии, экология, как основа для понимания содержания указанных дисциплин и формирования общей научной картины мира, для постановки опытов, проведения необходимых измерений и обработки их результатов.

Цель дисциплины: вооружение студентов знанием физических основ техники и технологии, физическими методами исследований и измерений, создание необходимой базы для изучения дисциплин профессионального цикла, для повышения общей культуры.

Задачи дисциплины:

- формирование системы физических понятий;
- формирование основных представлений современной физической картины мира на базе изучения основ важнейших физических теорий;
- ознакомление студентов с важнейшими прикладными аспектами физики;
- ознакомление студентов с гуманитарными аспектами физического знания, формирование основы для повышения общей культуры обучающегося,

его экологического воспитания;

-ознакомление студентов с физическими методами исследования и контроля качества продукции;

- ознакомление студентов с методом моделирования физических явлений, в том числе, с использованием ЭВМ;

- формирование умений по статистической обработке результатов эксперимента, их интерпретации;

- формирование навыков планирования эксперимента и его организации;

- выработка практических навыков работы с измерительными приборами, оценки точности и достоверности полученных результатов.

Для успешного изучения дисциплины «Физика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать основные физические понятия и основы физических теорий, полученные в курсе физики средней школы для анализа и объяснения процессов в природе и технике;

- способность использовать основы математического анализа и векторной алгебры;

- способность решать простейшие физические задачи аналитическим и графическим методами;

- способность проводить простейшие измерения физических величин;

- владение навыками работы с учебной литературой;

- владение навыками использования простейших измерительных инструментов;

- владение навыками оформления результатов наблюдений, опытов и вычислений.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 - способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	основные тенденции и направления развития научных исследований, техники и технологии в России и странах АТР
	Умеет	определять возможности использования базовых знаний по физике для решения профессиональных задач с учетом потребностей экономики России и региона
	Владеет	приемами анализа системы знаний по физике и физических методов исследования для определения возможностей их применения;
ОК-14 - способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	фундаментальные разделы физики в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей физических, химических, биохимических, биотехнологических процессов
	Умеет	использовать базовые знания в области физики для объяснения явлений природы, работы технических устройств и технологических процессов
	Владеет	приемами анализа и систематизации полученной информации, моделирования процессов и явлений для выявления основных закономерностей их протекания
ОПК-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	перспективные направления развития прикладных разделов физики, современные физические методы исследования, приборную базу
	Умеет	анализировать результаты эксперимента, осуществлять статистическую обработку данных, полученных в ходе эксперимента, делать выводы
	Владеет	навыками работы с измерительными приборами и способами представления полученной информации
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать	Знает	законы физики, регулирующие протекание биохимических и биотехнологических процессов, физические факторы, влияющие на эти процессы, способы их учета

данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Умеет	использовать базовые знания в области физики для управления процессом производства продуктов питания на основе превращений основных структурных компонентов;
	Владеет	приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: *лекция беседа, лекции в формате PowerPoint.*

АНОТАЦИЯ

Курс предназначен для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Школы биомедицины (уровень бакалавриата). Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа (лекции 18 часов, практические занятия 18 часов, в том числе с использованием МАО лекции 7, практические 7 часов, самостоятельная работа 36 часов). Дисциплина читается в 1 семестре 1 курса и основывается на общей подготовке студента, только что поступившего в университет. Вместе с тем, данный курс имеет важное значение при формировании дальнейших профессиональных компетенций будущего выпускника и подготовке его к профессиональной деятельности.

Дисциплина тематически связана со знанием основ географии, биологии, химии и физики. Курс формирует базовые представления об экологии как естественно-научной дисциплине, формирует общее представление о действии основных законов и принципов экологии, изучает влияние на организмы и их сообщества экологических факторов разного типа. Курс формирует понимание необходимости применения фундаментального знания при изучении вопросов прикладной экологии, затрагивает темы основных экологических проблем современной цивилизации и путей их решения. В результате изучения курса студент освоит и сможет применять в дальнейшем наиболее важные и распространенные понятия экологической терминологии, будет иметь представление об открытиях и исследованиях авангарда современной экологической науки, а также ознакомится с существующей практикой природопользования и решением экологических проблем на конкретных примерах работы экологов в разных странах Мира. Курс насыщен яркими презентациями, включает фото и видеоматериалы, затрагивающие актуальные острые вопросы и вносит вклад в формирование широкого

кругозора будущего выпускника естественно-научной школы. На основе изученного студент сможет осваивать более углубленно как фундаментальную экологию и ее направления, так и различные прикладные аспекты, в том числе связанные с его будущей профессиональной деятельностью.

Особенность курса – триединство каждого раздела – в контексте каждой темы студент освоит **фундаментальные основы экологии**, включая терминологический аппарат, познакомится с **передовыми достижениями** и узнает о **практике экологов** в странах из разных частей света.

Дисциплина имеет электронную поддержку в виде электронного учебного курса на платформе BlackBoard, на которой размещены все необходимые материалы: лекции, практические задания, материалы для самоподготовки.

Таким образом, **целью** дисциплины является – формирование у студента первокурсника Школы биомедицины базовых представлений об экологии как фундаментальной естественно-научной дисциплине, понимания необходимости применения фундаментального знания при изучении вопросов прикладной экологии, а также представления о научных достижениях в области экологии и практическом решении экологических задач в различных странах Мира.

Задачи:

- изучение фундаментальных основ экологии: законов и принципов действия экологических факторов на живые организмы, популяции, сообщества и экосистемы;
- знакомство с современными мировыми научными достижениями в области экологии;
- вхождение в актуальную проблематику современного природопользования, формирование понимания необходимости применения фундаментального знания при решении практических задач экологии и знакомство с действующей практикой экологов из разных стран Мира;

• формирование знания основного терминологического аппарата в области экологии и природопользования и способности его применять.

Для успешного изучения дисциплины «Экология» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе «человек-общество-природа»;

- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

- владения умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования от 17 мая 2012 г. №413, изменённый приказом №1645 от 29.12.2014 Минобрнауки России).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции
--------------------------------	--------------------------------

ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	Предельно допустимые нормы загрязнения производственных помещений.
	Умеет	Оценивать экологичность производственных помещений на предприятиях общественного питания
	Владеет	Правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Правила ведения технологического процесса производства с учетом экологических норм и производства безопасных для здоровья человека продуктов питания
	Умеет	Разрабатывать новые продукты питания с учетом экологических норм и безопасности для здоровья потребителя
	Владеет	Правила ведения технологического процесса производства продуктов питания с учетом экологических норм и безопасности для потребителя
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	Знает принципы экологического нормирования; нормы и принципы охраны труда
	Умеет	Умеет разработать типовые природоохранные мероприятия, и внедрять экологически чистые технологии в производство;
	Владеет	Владеет теоретическими навыками по экологическому нормированию и экологической документацией

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экология» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекция-дискуссия, лекция-беседа, проблемная лекция, кейс-метод, аннотирование, он-лайн обучение, электронная поддержка на платформе BlackBoard.

АННОТАЦИЯ

Курс «Информатики» входит в блок Б1 учебного плана (Б1.Б.12) и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часов.

Цель: овладеть современными средствами компьютерной техники, современным программным обеспечением, связанным с подготовкой и редактированием документов, анализом и хранением данных, поиском информации, коммуникацией (возможностями компьютерной техники, которые рационально использовать для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью).

Задачи:

- овладеть системой знаний по информатике и её технологиям;
- приобрести навык выбора информационных технологий для решения конкретной задачи;
- исходя из особенностей информации, оптимизировать её обработку;
- понимать влияние компьютера на эффективность выполнения программ, а также понимать особенности выполнения программ на компьютере.

Для успешного изучения дисциплины «Информатика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самоорганизации и к самообразованию (ОК-14);

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и общекультурные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5: способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	современные методы и технологии (в том числе информационные)
	Умеет	использовать современные методы и технологии в профессиональной деятельности
	Владеет	современными методами и технологиями
ОПК-1: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	информационные, компьютерные и сетевые технологии
	Умеет	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате
	Владеет	информационными, компьютерными и сетевыми технологиями
ПК-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	современные информационные технологии
	Умеет	управлять информацией с использованием прикладных программ
	Владеет	сетевыми компьютерными технологиями, базами данных, пакетами прикладных программ
ПК-17: способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	методы поиска и использования информации
	Умеет	осуществлять поиск, систематизировать и обобщать информацию

	Владеет	методами поиска и использования информации
ПК-34: готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	Знает	методы поиска и использования информации
	Умеет	осуществлять поиск, проводить расчеты и систематизировать информацию
	Владеет	методами поиска и использования информации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Информатика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- презентации с использованием доски, книг, видео, слайдов, компьютеров и т.п., с последующим обсуждением материалов,
- обратная связь с формированием общего представления об уровне владения знаниями студентов, актуальными для занятия,
- коллективные решения творческих задач, которые требуют от студентов не простого воспроизводства информации, а творчества, поскольку задания содержат большой или меньший элемент вариативности,
- работа в малых группах (дает всем студентам возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения).

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы менеджмента» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.13) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», реализуемого в соответствии с ОС ВО ДВФУ.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекции (18 часов), практические занятия (18 часов) и самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Дисциплина «Основы менеджмента» является интегрирующей дисциплиной и логически, а также содержательно-методически взаимосвязана с дисциплинами История, Философия, Правоведение, Информатика, Экономика.

Целью изучения дисциплины является формирование комплекса знаний, умений и навыков управления инновационной деятельностью предприятия или подразделения; сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки по вопросам организации и осуществления инновационной деятельности.

Задачи:

- дать целостное представление студентам о функциях, методах, этапах и направлениях инновационных процессов;
- изложить особенности управления инновационными процессами;
- сформировать навыки разработки, реализации и оценки инновационной стратегии развития организации; -
- дать навыки классификации типов конкурентного инновационного поведения различных организаций, а также продвижения новшеств для инновационных фирм;
- представить основные методологические подходы к количественной и качественной оценке рисков инновационного менеджмента;

– раскрыть комплексный характер совокупности организационных форм, взаимосвязанных друг с другом, обеспечивающих инновационную деятельность во всех сферах народного хозяйства.

Для успешного изучения дисциплины «Основы менеджмента» у обучающихся должны быть сформированы следующие **предварительные компетенции**:

– способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

– способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие **профессиональные компетенции** (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-3 способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	Знает	управленческие решения с учетом производственных условий
	Умеет	принимать управленческие решения с учетом производственных условий
	Владеет	навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий
ОК-10 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает	способы и приемы бизнес-планов производства и основы маркетинга
	Умеет	разрабатывать бизнес-планы производства с использованием основ маркетинга
	Владеет	принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая	Знает	способы организации работы небольшого коллектива исполнителей, фонды оплаты труда, затраты на деятельности производственных подразделений

социальные и культурные различия	Умеет	организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
	Владеет	навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	нормы организации работы структурного подразделения
	Умеет	организовывать работу структурного подразделения
	Владеет	навыками организации работы структурного подразделения
ПК-31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы менеджмента» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, составление интеллект-карт.

АНОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг». Дисциплина входит базовую часть Блока 1, имеет номер Б1.Б.14.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов) самостоятельная работа (54). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4-ом семестре.

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии» связана с другими дисциплинами ОПОП: «Основы общей и пищевой химии», «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания».

Освоение дисциплины «Основы общей и технической биохимии» необходимо для последующего изучения дисциплин «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Целью освоения дисциплины «Основы общей и технической биохимии» является ознакомление студентов с современными научными знаниями о химическом составе, свойствах и обмене веществ в живых организмах, о значении функциональных свойств компонентов пищевого сырья для технологии и биотехнологии продуктов питания.

Задачи:

- познакомиться с химическим составом живых организмов;
- изучить строение, структуру, свойства и биологические функции органических соединений, входящих в состав живых организмов;
- рассмотреть основные виды обменных процессов и их взаимосвязь;

- проследить взаимосвязь между строением и свойствами органических соединений и их изменением в процессе переработки и хранения пищевого сырья и готовой продукции.

Для успешного изучения дисциплины «Основы общей и технической биохимии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

- способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК 5: способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	Современные тенденции развития пищевых технологий, значение химического состава сырья для производства инновационных продуктов питания.
	Умеет	Анализировать современные научные биохимические данные о различных видах пищевого сырья с целью их использования для совершенствования имеющихся и проектирования новых технологий.
	Владеет	Современными технологическими приемами организации и внедрения новых технологических процессов с учетом

		химического состава и свойств пищевого сырья.
ПК 26: готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Особенности ведения технологических процессов при использовании пищевого сырья различного компонентного состава.
	Умеет	Корректировать параметры технологических процессов в зависимости от свойств пищевого сырья.
	Владеет	Методами и приемами оптимизации технологических процессов в зависимости от химического состава и свойств используемого сырья.
ПК 27: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Аналитические методы исследования свойств сырья и продукции, обработки и анализа, в том числе статистического, полученных результатов.
	Умеет	Разбираться в сущности и особенностях различных методов исследования свойств сырья и продукции, анализа экспериментальных данных.
	Владеет	Навыками определения наиболее подходящих методов исследования и анализа результатов в соответствии с целями и задачами эксперимента.
ПК 29: способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;	Знает	Основные характеристики современных приборов и оборудования для биохимических исследований, а также методы и средства обработки и анализа полученных данных.
	Умеет	Анализировать и оценивать возможности

владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		лабораторных приборов и оборудования для осуществления конкретных видов анализа.
	Владеет	Навыками работы на приборах и оборудовании при проведении необходимых измерений.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы общей и технической биохимии» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция-пресс-конференция, тезирование, составление интеллект карт, работа в малых группах, водоворот.

АННОТАЦИЯ

Курс «Основы общей и пищевой химии» входит в блок Б1.Б.15 и относится к базовой части направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания. Технология продукции организация ресторанных услуг». Трудоемкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 часа. Учебным планом предусмотрены лекции (72 ч), лабораторные работы (72 ч), практические работы (36 ч), самостоятельная работа (90 ч). Освоение дисциплины «Основы общей и пищевой химии» необходимо для последующего изучения дисциплин «Введение в основы технологии продукции», «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания».

Целью изучения дисциплины «Основы общей и пищевой химии» является формирование системных знаний о химических свойствах основных компонентов пищи, понимание химических реакций, которые происходят с пищевыми компонентами в процессе переработки, хранения и порчи пищевых продуктов, а также ознакомление студентов с современными методами анализа пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- Приобретение знаний о химическом составе пищевого сырья и продуктов питания;
- Изучение функций пищевых веществ и их роли для организма человека;
- Знакомство с физико-химическими превращениями веществ в процессе производства продуктов питания и хранения пищевых продуктов;
- Приобретение знаний о неалиментарных веществах;
- Приобретение знаний о пищевых добавках;
- Ознакомление студентов с методами анализа пищевых продуктов.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	-Базовые понятия неорганической, органической химии и закономерности химических процессов, протекающих в пищевых продуктах с участием неорганических, а также низко- и высокомолекулярных органических веществ, при их хранении, приготовлении и транспортировке.
	Умеет	-Пользоваться учебной, справочной и научной литературой; нормативными документами
	Владеет	-Навыками работы с лабораторным оборудованием; -Умением анализировать экспериментальные данные и на их основе делать заключение о качестве пищевых продуктов.
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-технологических свойств сырья	Знает	-Классификацию химических соединений, входящих в состав пищевых продуктов; -Физико-химические свойства основных классов химических соединений, входящих в состав пищевых продуктов; -Основные химические реакции, происходящие в пищевых продуктах в процессе приготовления и хранения пищи; -Основные характеристики углеводов, липидов и белков, содержащихся в продуктах питания и влияние этих веществ на формирование вкуса и аромата во время приготовления пищи;
	Умеет	-Проводить анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции физико-химическими методами анализа;
	Владеет	-Оценкой изменения химического состава пищевых продуктов при различных способах приготовления, хранения и переработки -Навыками использования теоретических знаний для решения химических проблем, возникающих в процессе приготовления и хранения пищи и влияющих на качество продуктов;
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать	Знает	Назначение лабораторного оборудования
	Умеет	-Обращаться с химическими реактивами и лабораторной посудой

результаты экспериментов		-Разбираться в описании лабораторных методик -Использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных объектов;
	Владеет	-Навыками работы с лабораторным оборудованием; -Умением анализировать экспериментальные данные и на их основе делать заключение о качестве пищевых продуктов.
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	- Основные аналитические методы, используемые для изучения компонентов пищи и применять аналитические данные для описания изменений, происходящих при технологических процессах, хранении и порче пищевых продуктов.
	Умеет	-Понимать и обсуждать аналитические данные.
	Владеет	-Умением анализировать экспериментальные данные и на их основе делать заключение о качестве пищевых продуктов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, работа в малых группах, групповая дискуссия, решение исследовательских задач, индивидуальная работа.

АННОТАЦИЯ

Курс «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем» в блок Б.1.Б.16 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Основы общей и пищевой химии», «Основы общей и пищевой биохимии».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных со строением и свойствами растворов и коллоидных систем, основными понятиями и законами аналитической, физической и коллоидной химии, понятием о методах исследования химических и биологических систем, методами отбора, подготовки и проведения физико-химического анализа пищевых объектов, количественного обсчета и интерпретации результатов анализа.

Цель: дать студентам базовые знания по аналитической, физической и коллоидной химии, которые способствовали бы усвоению профилирующих дисциплин, пониманию и освоению методов анализа и закладывали бы базис для последующей практической работы; привить навыки выполнения основных операций при проведении физико-химического эксперимента, в том числе аналитического, и обучить правилам обработки его результатов.

Задачи:

- научить использовать законы термодинамики и термодинамические свойства соединений для определения возможности и направления процессов;
- научить применять законы химической термодинамики для управления химическим и физико-химическим равновесием;

– научить пользоваться законами химической кинетики для повышения скорости основных и блокирования побочных процессов;

– научить использовать свойства различных дисперсных систем и поверхностные явления в пищевых технологиях

– научить пользоваться лабораторной посудой, готовить растворы, пользоваться приборами и выполнять некоторые лабораторные анализы: химический качественный анализ растворов, гравиметрический анализ, кислотно-основное и окислительно-восстановительное титрование, освоить фотометрию, рефрактометрию, хроматографию и потенциометрию; научить производить аналитические расчеты

– научить применять химические, физико-химические и электрохимические методы в целях контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Для успешного изучения дисциплины «Аналитическая и физколлоидная химия» у обучающихся должны быть сформированы следующие **предварительные компетенции**:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- знание основных положений, законов и методов физики, химии и математики, владение основами физико-математического аппарата.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие **профессиональные компетенции** (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	Базовые понятия неорганической, органической химии и закономерности химических процессов, протекающих в пищевых продуктах с участием неорганических, а также низко- и высокомолекулярных органических веществ, при их хранении, приготовлении и транспортировке.

	Умеет	Пользоваться учебной, справочной и научной литературой; нормативными документами
	Владеет	Навыками работы с лабораторным оборудованием; Умением анализировать экспериментальные данные и на их основе делать заключение о качестве пищевых продуктов.
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	Основные принципы и методы технологического контроля пищевого сырья и готовой продукции
	Умеет	Проводить стандартные испытания сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками проведения испытаний соответствующих материалов
ПК-26-способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знает	основные стандартизованные методики исследования качества сырья и готовой продукции
	Умеет	проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками проведения физико-химических исследований при осуществлении стандартных и сертификационных испытаний сырья и готовой продукции.
ПК-27: способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Знает	принципы и способы организации и проведения научных измерений
	Умеет	описывать проводимые исследования, составлять отчеты об их результатах
	Владеет	навыками обработки результатов проводимых исследований
ПК-29: способность измерять и составлять описание производимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Знает	принципы и способы описаний и проведения научных измерений.
	Умеет	описывать проводимые исследования, составлять отчеты об их результатах
	Владеет	навыками обработки результатов проводимых исследований и подготовки научных публикаций

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем»

применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, работа в малых группах, мозговой штурм, решение исследовательских задач, индивидуальная работа.

АННОТАЦИЯ

Курс «Технология продукции общественного питания» входит в блок Б1.Б17 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 час. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания» «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства функциональных продуктов»

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения способов первичной обработки и технологии приготовления всех групп блюд общественного питания.

В программу курса входит изучение технологии приготовления блюд из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц, творога, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

Цель дисциплины «Технология продукции общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области технологии приготовления кулинарной продукции.

Цель дисциплины – это изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.

Задачи:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических

производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

Для успешного изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности
	Умеет	внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные способы производства продукции питания, новое технологическое оборудование
	Владеет	современными методами и технологиями (в том числе информационными) в профессиональной деятельности

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать и реализовывать мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
	Владеет	оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
	Умеет	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания
	Умеет	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Владеет	Способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документацию
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских	Знает	Технологию приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
	Умеет	организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса
	Владеет	Принципами осуществления контроля за

изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		соблюдением технологического процесса производства продукции общественного питания
---	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология продукции общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, лекция-визуализация, имитационная игра, метод интеллект- карт.

АННОТАЦИЯ

Курс по дисциплине «Санитария и гигиена питания», составлен в соответствии с программой дисциплины и предназначен для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология продукции и организация ресторанных услуг», реализуемой в соответствии с ОС ВО ДВФУ. Трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы (144 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия 18 часов, практические занятия 36 часов и самостоятельная работа студентов 90 часов.

Дисциплина входит в часть блока Б1.Б.18 базовой части обязательных для изучения дисциплин. Форма подготовки очная.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Безопасность жизнедеятельности», «Проектирование предприятий общественного питания», «Питание как часть общенациональной культуры народов мира», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование у студентов системы знаний о санитарии и гигиены питания, значении ее для своей специальности;

В программу курса входит изучение основных направлений санитарной безопасности, санитарии и гигиены питания на предприятиях общественного питания.

Целью дисциплины «Санитария и гигиена питания» является ознакомление бакалавров с основными областями санитарной безопасности, методами, практическом значении для данного направления подготовки усвоение теоретических знаний студентами и овладении ими практических навыков по предмету.

Задачи дисциплины: формирование у студентов бакалавров системы знаний о санитарии, микробиологии, значимости этих направлений в сфере производства пищевых продуктов и торговли продовольственными товарами, обеспечение безопасности продуктов питания, создания новых лечебно-профилактических продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК-16 – готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

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

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

ПК-10 – способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия общественного питания, анализировать деятельность;

ПК-11 – готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка	Этапы формирования компетенции
--------------------	--------------------------------

компетенции		
<p>ОК-16 готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	Знает	основы безопасности жизнедеятельности, последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов
	Умеет	использовать методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях. Иметь социокультурную направленность личности в контексте формирования здоровьесберегающей среды
	Владеет	Умениями и навыками адаптации в стрессовых ситуациях. Владеть средствами и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов
<p>ПК-3 – владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	Знает	основные конструкции и принципы работы и обслуживания основного и вспомогательного оборудования, важнейших биотехнологических производств с учетом экологических последствий их применения
	Умеет	выбирать вспомогательное оборудование для подготовительных и заключительных операций пищевых производств; производить конструктивный расчет оборудования; выбирать технологический режим процессов с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	навыками конструирования и расчёта основных параметров биотехнологических процессов и оборудования, использования методов очистки и стерилизации предметов на пищевых производствах с учетом экологических последствий их применения
<p>ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических</p>	Знает	требования международных стандартов и норм в области технологии общественного питания
	Умеет	оценивать значение антропогенного воздействия на окружающую среду; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания
	Владеет	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

последствий их применения		
ПК-10 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность	Знает	здоровье сберегающие технологии и правила безопасности труда на предприятии
	Умеет	обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	Владеет	методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-11 готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
	Владеет	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Санитария и гигиена питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: круглый стол, игровое производственное проектирование, активное чтение, case study.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в блок Б1.Б 19 и относится к ее базовой части. Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Образовательная программа курса охватывает круг вопросов связанных с проектированием предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Цель дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучение типов предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета сети предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа
	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-20 - готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	Основы безопасности жизнедеятельности на п.о.п. различного типа
	Умеет	Пользоваться СНиП на п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа
ПК-31 – способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	Грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	Навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки)	Знает	Основы проектирования на п.о.п. различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	Навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК – 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Основы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Умеет	оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками по оценке стадий готовности проектов п.о.п. различного типа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

АННОТАЦИЯ

В соответствии с ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включена в базовую часть профессионального цикла.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 час.), лабораторные работы (36 час.), самостоятельная работа студента (36 час). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» связана с такими дисциплинами как «Основы общей и пищевой химии», «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем», «Пищевая микробиология», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Безопасность жизнедеятельности».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

основные понятия, классификация и ассортимент; факторы, формирующие качество, требования к качеству, в т.ч. и безопасности; идентифицирующие признаки продовольственных товаров; оценка качества: дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения; методы оценки качества; особенности упаковки и маркировки товаров; хранение: условия, сроки и способы; процессы при хранении, виды потерь; транспортирование; влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

Цель – дать студентам необходимые для практической работы знания в области классификации, ассортимента, потребительских свойств, оценки качества и безопасности продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, которые помогут будущему специалисту в решении вопросов, связанных с их профессиональной деятельностью.

Задачи:

- дать характеристику ассортимента, потребительских свойств и показателей качества и безопасности продовольственных товаров;
- сформировать умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- сформировать умение выявлять причины возникновения товарных потерь продовольственных товаров, разрабатывать способы их снижения;
- способствовать развитию навыков организации и осуществления контроля за соблюдением требований, предъявляемых к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, транспортированию и реализации продовольственных товаров;

Для успешного изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности;
- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК 6 -способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	нормативные и технические документы, необходимые для идентификации продовольственных товаров

	Умеет	использовать нормативные и технические документы
	Владеет	способностью идентифицировать продовольственные товары
<p>ПК-12</p> <p>способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	Знает	Классификацию, ассортимент пищевую ценность продовольственных товаров
	Умеет	ставить задачи отделу продаж по ассортименту продукции производства
	Владеет	способностью определять цели отделу продаж по ассортименту продукции производства
<p>ПК-17</p> <p>способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	Знает	информацию в области развития потребительского рынка
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	Владеет	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
<p>ПК-36</p> <p>готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p>	Знает	ассортимент продукции питания
	Умеет	участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции

		питания
	Владеет	способностью участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
ПК-37 способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	Знает	Характеристику пищевого сырья и продукции
	Умеет	разрабатывать предложения по выбору поставщиков пищевого сырья
	Владеет	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: метод ситуационного анализа (ситуационные задачи), реферат, кроссворд.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в блок (Б1.Б.21) дисциплин базовой части дисциплин учебного плана.

Дисциплина предназначена для студентов 4 курсов направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 180 часов.

В программе дисциплины отражены понятия о типе и классе предприятий общественного питания, особенности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа.

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», практической подготовкой студентов.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является основой для параллельного изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и выполнения выпускной квалификационной работы.

Целями освоения дисциплины Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания являются ознакомление студентов с организацией производства продукции на предприятиях общественного питания различного типа, снабжения и складского хозяйства, труда и рабочих мест, обслуживания потребителей.

Задачи:

1. подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

2. умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-7)
3. способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-15)
4. готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-23)
5. способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-25)

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-5 - подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	Этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Умеет	Составлять производственные программы для предприятий различного типа
	Владеет	Навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-7 - умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и	Знает	Рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	Организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции

безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Владеет	Методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-15 - способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знает	Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умеет	Планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Владеет	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-23 - готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
	Умеет	Проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	Навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-25 - способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе	Знает	Критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива
	Умеет	Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,
	Владеет	Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

современных методов управления		
--------------------------------	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект-карт.

АННОТАЦИЯ

Курс «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» входит в блок Б.1.Б.22 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения влияние характера питания на состояние здоровья, оптимальные потребности человека в пищевых веществах и энергии в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования. В программу курса входит изучение рационального сбалансированного питания различных групп населения, диетическое питание лиц, страдающих различными заболеваниями, а также особенности составления рационов питания.

Цель дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» является подготовка студентов-бакалавров в области науки о питании здорового и больного человека, а также питания различных групп населения. Цель дисциплины – это изучение закономерностей превращения в организме человека пищевых веществ и энергии, влияние характера питания на состояние здоровья, оптимальные потребности человека в пищевых веществах и энергии в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования.

Задачи:

- Изучить влияние пищи на жизнедеятельность человеческого организма.
- Изучить теоретические основы организации рационального питания.
- Изучить организацию рационального питания различных групп населения с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил.
- Изучить энергетические компоненты пищи (белков, жиров и углеводов).
- Изучить влияние опасных веществ пищи на здоровье человека.
- Изучить влияние биологически-активных и балластных веществ на здоровье человека.
- Изучить методологию построения рационов питания для различных групп населения.

Для успешного изучения дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	Физиологические основы организации сбалансированного рационального питания различных групп населения
	Умеет	С учетом физиологических особенностей проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	Методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека
ПК-29 - способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	Способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ
	Умеет	Составлять подробные рационы питания различных групп населения с учетом их физиологических особенностей
	Владеет	Методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания.
ПК-30 - умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	Особенности составления рационов питания для различных групп населения
	Умеет	Составлять рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека для различных групп населения
	Владеет	Приемами составления рационов питания для различных групп населения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт-маркировки.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в состав вариативной части дисциплин Б1.Б.23 цикла основной образовательной программы подготовки бакалавров направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет пять зачетных единиц (180 академических часов).

Освоение дисциплины осуществляется параллельно и тесно связано с изучением дисциплин: «Физика», «Основы общей и органической химии».

Целью изучения дисциплины является усвоение основ теории различных процессов пищевой технологии, принципов устройства и методов проектирования аппаратов и машин, используемых для реализации этих процессов в условиях реального производства с максимальной эффективностью

Задачи дисциплины:

- изучение физико-химической сущности основных процессов;
- умение проектировать, создавать и эксплуатировать технологическое оборудование с максимальной эффективностью;
- использование энерго- и ресурсосберегающих технологий;
- внедрение в производство результатов научных исследований.

Для успешного изучения дисциплины «Процессы и аппараты биотехнологии» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами;
- способностью участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива;

- готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные элементы компетенции

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	сборку, монтаж, регулировку и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций
	Умеет	практический опыт: заполнения технологической документации; работы с измерительными электрическими приборами, средствами измерений, стендами
	Владеет	методами математического описания протекающих процессов в электромагнитных устройствах и интерпретации полученных результатов в результате проведенных экспериментах
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	общие теоретические закономерности гидромеханических, тепло-массообменных процессов
	Умеет	применять справочные, расчетные и экспериментальные данные по теплофизическим свойствам веществ и их изменениям
	Владеет	навыками работы со справочной и технической литературой
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах технологии
	Умеет	выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов
	Владеет	методами простых расчетов параметров технологических процессов и оборудования
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее	Знает	Вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа

производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Умеет	Оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	научные основы протекания технологических процессов
	Умеет	выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность выбранного решения
	Владеет	методами расчетов нестационарных технологических процессов и прочностных расчетов соответствующих аппаратов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Процессы и аппараты биотехнологии» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- проблемные лекции;
- лекции – конференции;
- лекции презентации;
- проектные методики;
- тестовые задания;
- элементы научно-исследовательской работы;
- методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание (используются на занятиях в форме электронных презентаций лекций, и т.д.);

- Проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы;
- Опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
- лабораторные исследования на современном оборудовании ИНИИЦ с дальнейшей интерпретацией полученных данных.

АННОТАЦИЯ

Курс «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» входит в блок Б1.Б24 и относится к базовым дисциплинам подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», а также практической работы по получаемой специальности.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения совокупности научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья, приготовления продуктов питания, их транспортировки и реализации. Сюда же относятся некоторые сведения о способах обработки продуктов, конструкционных материалах и др. Настоящая программа предусматривает изучение перечисленного материала не только в процессе лекций, но и при проведении лабораторных занятий.

Цель изучения дисциплины «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию теплового оборудования предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучить основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;
- изучить принципы расчёта и конструирования оборудования;

- изучит способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов;

- изучить прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

Для успешного изучения дисциплины «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

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

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

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	Правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК 5 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	Правила выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
	Умеет	Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	Правилами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК 31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	Способы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
	Умеет	Контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
	Владеет	Методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК 32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в	Знает	Методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса

области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
	Владеет	Методами поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
ПК 33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	Навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Электротехника и электроника» ведется на 2 курсе 3 семестра для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация (степень) бакалавр. Входит в базовую часть профессионального (специального) цикла – Б1.Б.25. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа) (4 ЗЕТ).

Целью изучения дисциплины является освоение и приобретение знаний и навыков:

- получать теоретическую подготовку в области электротехники и электроники,
- приобретать практические навыки по сборке и расчету электрических цепей, чтения схем, знакомству с принципами работы измерительных приборов и правилами электробезопасности;
- развивать инженерное мышление, необходимое для изучения специальных дисциплин, связанных с эксплуатацией электротехнического и электронного оборудования;
- самостоятельно приобретать и использовать в практической деятельности новые знания и умения, расширять и углублять свое научное мировоззрение;
- находить творческие решения профессиональных задач, уметь принимать нестандартные решения;
- профессионально эксплуатировать современное оборудование;
- оформлять, представлять и докладывать результаты работы;
- использовать современные и перспективные компьютерные и информационные технологии;
- решать инженерно-технические и экономические задачи с применением средств прикладного программного обеспечения.

Задачи:

- научить устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания;
- научить обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

иметь представление:

- о роли и месте дисциплины в развитии современной техники;
- о перспективах и направлениях ее развития;
- об основных понятиях, определениях и фундаментальных законах, методах анализа электрических, магнитных и электронных цепей;
- о принципах действия, эксплуатационных особенностях и выборе электротехнических устройств и электронных устройств;
- о принципах действия и возможностях применения электроизмерительных приборов и способах измерений электрических величин.

После завершения изучения дисциплины студент должен быть подготовлен к решению следующих задач для осуществления своей профессиональной деятельности:

- методически правильно осуществлять измерения в различных режимах электропотребления и эксплуатацию энергопотребляющего оборудования различного назначения;
- обладать навыками работы с приборами с различными по принципу действия и назначения, осуществляющие инструментальное обследование объектов, имеющих место в технологическом процессе;
- по результатам инструментальных измерений уметь диагностировать и прогнозировать техническое состояние электротехнических устройств.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	современные прикладные задачи электротехники, методы и средства их решения в научно-исследовательской, проектно-конструкторской, производственно-технологической и других видах профессиональной деятельности
	Умеет	применять инновационные технологии для создания энергосберегающих мероприятий, используемых в различных устройствах
	Владеет	способами работы с различными источниками информации; способами и методами решения задач инновационного развития морской техники
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	сборку, монтаж, регулировку и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций
	Умеет	практический опыт: заполнения технологической документации; работы с измерительными электрическими приборами, средствами измерений, стендами
	Владеет	методами математического описания протекающих процессов в электромагнитных устройствах и интерпретации полученных результатов в результате проведенных экспериментах
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	задачи электротехники, методы и средства их решения в производственно-технологической и других видах профессиональной деятельности
	Умеет	использовать знания электротехнических законов, методов анализа электрических и электронных устройств; использовать знания принципов действия, конструкций, свойств, областей применения и потенциальных возможностей основных электротехнических и электронных устройств; использовать знания электротехнической терминологии и символики
	Владеет	способностью самостоятельно выполнять исследования современных электротехнических устройств для решения производственных задач с использованием современной материально-технической базы

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	методы, способы и технические средства управления уровнем потерь электроэнергии в системах электроэнергетики; концепцию управления уровнем потерь электроэнергии в активно-адаптивных сетях
	Умеет	применять современные технологии для создания энергосберегающих мероприятий
	Владеет	навыками реализации путей построения электрической сети с минимальными потерями с применением энергосберегающих технологий для повышения их энергоэффективности; навыками управления уровнем потерь электроэнергии в системах электроэнергетики и их объектах
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	проблемы и достижения отечественной и зарубежной электроэнергетики и электротехники
	Умеет	быстро находить и анализировать актуальную информацию в области профессиональной деятельности; творчески воспринимать и использовать углубленные теоретические и практические знания, которые находятся на передовом рубеже науки и техники в области электроэнергетики
	Владеет	способностью к быстрому восприятию новых теоретических и практических знаний в области профессиональной деятельности и навыками принятия самостоятельных решений с их использованием

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Электротехника и электроника» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, малых полемических групп, обсуждение письменных рефератов, имитационная игра.

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Теплотехника» разработана в соответствии с требованиями для студентов 2 курса, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина «Теплотехника» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (45 часов) в том числе на подготовку к экзамену (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

Основные понятия технической термодинамики. Термодинамические процессы и циклы. Водяной пар, диаграмма водяного пара. Влажный воздух, основные понятия и определения, диаграмма влажного воздуха. Основы теплопередачи (теплопроводность, конвективный теплообмен, тепловое излучение). Теплообменные аппараты.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении следующих курсов: «Математика», «Физика».

Цель курса «Теплотехника» – дать студентам глубокие, прочные систематические знания по одному из разделов их подготовки о проблемах, связанных с закономерностями взаимного превращения тепловой и механической энергии, свойствах тел участвующих в этих превращениях, а также о теплообмене в технологических и природных процессах и о методах их решения.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний о принципах действия приборов теплового контроля;
- изучение принципов энергосбережения и рационального

использования тепловых энергоресурсов;

- ознакомление с принципами действия тепловых машин.

Для успешного изучения дисциплины «Теплотехника» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- Способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда.
- Способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности.
- Готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Как хранить, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных технологий.
	Умеет	владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; выполнять расчеты в Excel для обработки данных в форме массивов, матриц, базы данных.
	Владеет	практическим опытом публичного представления научного доклада с применением компьютерной презентации; методикой выполнения типовых расчетов и построения графиков (диаграмм).
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Основные понятия и законы термодинамики, применяемые к частному случаю взаимного превращения теплоты и работы, а также основы теории тепло- и массообмена.
	Умеет	Применять законы к частным случаям взаимного превращения теплоты и работы.
	Владеет	Методами расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного теплообмена, массопереноса.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических/ технологических процессах.
	Умеет	Обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования.
	Владеет	Навыками использования специализированного программного обеспечения использования специализированного программного обеспечения для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теплотехника» применяются методы активного обучения: вопросы от студента к преподавателю или от преподавателя к студенту и индивидуальные задания. В качестве метода интерактивного обучения

проводятся обсуждения в группе при проведении лекционных и лабораторных занятий.

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура и спорт», разработана для студентов 1 курса бакалавриата по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанных услуг» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа. Учебным планом предусмотрены лекционные (2 часа), практические занятия (68 часов) и самостоятельная работа студента (2 часа). Дисциплина реализуется на I курсе в 1 семестре.

Учебная дисциплина «Физическая культура и спорт» последовательно связана со следующими дисциплинами «Безопасность жизнедеятельности».

Основным содержанием дисциплины «Физическая культура и спорт» является общие теоретические аспекты физической культуры, практическое освоение средств (упражнений) из базовых видов двигательной деятельности (легкая атлетика, спортивные игры (волейбол)) для формирования физической культуры личности.

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

1. Формирование знаний, умений и навыков в реализации средств базовых видов двигательной деятельности (легкая атлетика, спортивные игры (волейбол)), эстетическое и духовное развитие студентов.

2. Развитие физических способностей средствами базовых видов двигательной деятельности для укрепления здоровья и поддержания физической и умственной работоспособности.

3. Воспитание социально-значимых качеств и формирование потребностей в здоровом образе жизни для эффективной профессиональной самореализации.

Для успешного изучения дисциплины «Физическая культура и спорт» у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать основные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение общими методами укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируется следующая общекультурная компетенция:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает	Общие теоретические аспекты физической культуры, значение физического воспитания в личностном и профессиональном развитии.
	Умеет	Использовать средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности.
	Владеет	Традиционными формами и видами физкультурной деятельности для поддержания и развития физических способностей и формирования мотивации к двигательной активности.

АННОТАЦИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины «Элективные курсы по физической культуре», разработана для студентов бакалавриата 1, 2, 3 курса по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ.

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» относится к дисциплинам выбора вариативной части блока Дисциплины (модули).

Учебным планом предусмотрены практические занятия (328 часов). Дисциплина реализуется на 1, 2, 3 курсе во 2,3,4,5,6 семестрах. Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» дает право студенту выбрать один из четырех модулей: плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол).

Учебная дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» последовательно связана со следующими дисциплинами «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности».

Основным содержанием дисциплины «Элективные курсы по физической культуре», являются аспекты практического применения разнообразных средств двигательной активности (плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол)) для формирования физической культуры личности.

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

1. Формирование знаний, умений и навыков на основе использования разнообразных средств двигательной активности (плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол)), создание условий для реализации студентами своих творческих и индивидуальных способностей.

2. Развитие физических качеств разнообразными средствами двигательной активности (плавание, аэробика, спортивные единоборства, спортивные игры (баскетбол)), актуализация индивидуального вектора телесного развития.

3. Воспитание социально-значимых качеств и формирование потребностей в разнообразной двигательной активности, организации здорового стиля жизни, для личностной и общественной самореализации.

Для успешного изучения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать основные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение общими методами укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний.

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируется следующая общекультурная компетенция:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры	Знает	Особенности применения разнообразных видов физической активности для личностного и профессионального развития, формирования здорового образа и стиля жизни.

для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Умеет	Творчески использовать разнообразные средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности, физического совершенствования.
	Владеет	Разнообразными формами и видами физкультурной деятельности для личностного и профессионального самосовершенствования ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Психология межличностных отношений в общественном питании» по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО и положением о рабочих программах учебных дисциплин.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), из них 7 часов с использованием методов активного обучения, практические занятия (18 часов), из них 10 часов с использованием методов активного обучения, самостоятельная работа (108 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины по выбору».

Содержание дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» преимущественно связано со следующими дисциплинами учебного плана по направлению 19.03.04 «Философия»: «История» и «Конфликтология».

Цель дисциплины – сформировать целостное представление о психологии общения и базовые навыки эффективного межличностного общения.

Задачи:

- изучить основные психологические понятия, виды, функции, барьеры общения;
- сформировать навыки эффективного слушания, ознакомиться с основными элементами мастерства оратора, сформировать навыки планирования структуры речи и публичного выступления;
- ознакомиться с особенностями интерпретации невербального языка общения, теориями межличностного взаимодействия, с путями разрешения конфликтов, приемами управления конфликтами и защитой от манипуляций

в общении;

– овладеть навыками переговорного процесса и эффективного взаимодействия со всеми участниками профессиональной деятельности.

Значимость дисциплины заключается в том, что она дает возможность студентам не только изучить необходимые для специалиста теоретические основы успешного управления процессом межличностного взаимодействия, но и выработать базовые навыки эффективного общения, что позволяет добиваться лучших результатов в профессиональной деятельности.

Для успешного изучения дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций выпускника (ПК-14, ПК-15, ПК-22, ПК-33) (элементов компетенций):

– ПК-14: способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

– ПК-15: способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

– ПК-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

– ПК-33: готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	культурные различия народов мира и России
	Умеет	работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
	Владеет	Навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ПК-14: способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает	Теоретические основы оценки профессионального уровня персонала.
	Умеет	Оценивать профессиональный уровень персонала и составлять индивидуальные и коллективные программы обучения.
	Владеет	Навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. Навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды. Методами эффективного взаимодействия между членами команды.
ПК-15: способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных	Знает	Теоретические основы лояльности персонала, подходы к развитию лояльности, технологиями планирования и анализа деятельности.
	Умеет	Анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала.
	Владеет	Навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Навыками планирования и анализа своей деятельности с учетом собственных

обязанностей на предприятиях питания		должностных обязанностей на предприятиях питания.
ПК-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	Теорию мотивации и коммуникативных основ общения.
	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Проявляет коммуникативные умения.
	Владеет	Технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Навыками эффективной коммуникации.
ПК-33: готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	Теоретические основы переговорного процесса. Основы проектной деятельности.
	Умеет	Вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия на стадии проекта.
	Владеет	Навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Психология межличностного общения в общественном питании» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: проблемная лекция, круглый стол (дискуссия), интерактивная форма обучения по группам в форме модели позиционного обучения Н. Е. Вераксы, методы эмпирического обучения, применение ассоциативного метода из ТРИЗ-педагогике.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Конфликтология» по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО и положением о рабочих программах учебных дисциплин.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), из них 7 часов с использованием методов активного обучения, практические занятия (18 часов), из них 10 часов с использованием методов активного обучения, самостоятельная работа (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины по выбору».

Содержание дисциплины «Конфликтология» «преимущественно связано со следующими дисциплинами учебного плана по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»: «Основы менеджмента» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Цель дисциплины формирование у студентов целостного представления о современной теории и практике изучения конфликтов, навыках профессионального поведения в конфликтных ситуациях и регулирования конфликтов, что позволит будущим специалистам оптимизировать взаимодействие с персоналом, клиентами, предупредить трудности взаимного непонимания, наладить отношения сотрудничества.

Задачи:

- сформировать у студентов системы научных знаний в области теории и практики конфликта;
- сформировать навыки конструктивного разрешения и предотвращения конфликтов в профессиональной деятельности;
- сформировать компетентности в области управления конфликтами,

необходимой для ведения социально-управленческой деятельности.

– изучить основные психологические понятия, виды, функции, барьеры общения;

Значимость дисциплины заключается в том, что она дает возможность студентам не только изучить необходимые для специалиста теоретические основы успешного управления процессом межличностного взаимодействия, но и выработать базовые навыки эффективного общения, что позволяет добиваться лучших результатов в профессиональной деятельности.

Дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций выпускника (ПК-14, 15, 22, 33):

– ПК-14: способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

– ПК-15: способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

– ПК-22: способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

– ПК-33: готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Вместе с этим, при освоении дисциплины используются определенные сочетания видов учебной работы с методами и формами активизации познавательной деятельности студентов для достижения запланированных результатов обучения и формирования компетенций. Для этого применяются как традиционные методы и формы обучения, так и интерактивные

технологии: деловые игры; разбор конкретных конфликтных ситуаций (кейсы); психосоциальные тренинги с целью выработки и закрепления навыков эффективного урегулирования конфликтов; просмотр и обсуждение учебных видеокейсов. Методами работы в ряде случаев также являются сравнительный анализ, проблемные дискуссии, исследовательская работа и т.п.

АННОТАЦИЯ

Курс «Механическое оборудование предприятий общественного питания» входит в блок Б1.В.ДВ.2.1 и относится к дисциплинам по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания», а также практической работы по получаемой специальности.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения совокупности научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья, приготовления продуктов питания, их транспортировки и реализации. Сюда же относятся некоторые сведения о способах обработки продуктов, конструкционных материалах и др. Настоящая программа предусматривает изучение перечисленного материала не только в процессе лекций, но и при проведении лабораторных занятий.

Цель изучения дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию механического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучить основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;

- изучить принципы расчёта и конструирования оборудования;
- изучить способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов;
- изучить прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

Для успешного изучения дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные/профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
	Умеет	Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	Методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК 4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Правила эксплуатации различные видов технологического оборудования
	Умеет	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК 1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Умеет	Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией	Знает	Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Владеет	Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Умеет	Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Владеет	Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, лабораторные работы с МАО.

АННОТАЦИЯ

Курс «Механика» входит в блок Б1.В.ДВ 2.2 и относится к дисциплинам по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», а также практической работы по получаемой специальности.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения совокупности научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической обработки сырья, приготовления продуктов питания, их транспортировки и реализации. Сюда же относятся некоторые сведения о способах обработки продуктов, конструкционных материалах и др. Настоящая программа предусматривает изучение перечисленного материала не только в процессе лекций, но и при проведении лабораторных занятий.

Цель изучения дисциплины «Механика» состоит в освоении основ теории механизмов и машин, теории работы, расчета и конструирования деталей и узлов общего назначения, широко используемых в пищевых машинах и оборудовании, приобретении новых знаний и формировании умений и навыков, необходимых для изучения специальных дисциплин, формирование у студентов навыков производственно-технологической, организационно-управленческой и проектно-конструкторской деятельности.

Задачи:

- изучение общих принципов проектирования и конструирования, построения моделей и алгоритмов расчетов изделий машиностроения по

главным критериям работоспособности, необходимых при оценке надежности действующего технологического оборудования условиях эксплуатации, а также в процессе его модернизации или проектировании нового;

- изучение основ проектирования машин и механизмов, рационального выбора типа привода машины и составляющих его узлов, грамотного подхода к эксплуатации механизмов и машин;

- изучение общих принципов расчета типовых изделий машиностроения;

- приобретение навыков проектирования и конструирования, обеспечивающих рациональный выбор материалов, форм, размеров и способов изготовления типовых изделий машиностроения.

Для успешного изучения дисциплины «Механика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

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

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

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

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
	Умеет	Представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	Методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК 4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	Основные типы механизмов, основы их структурного анализа, синтеза и область применения. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования
	Умеет	Решать задачи анализа и синтеза простейших механизмов составлять расчетные схемы элементов конструкций, деталей машин. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	Методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Навыками участия в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ПК 1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	Знает	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Определение, классификацию, назначение, принципы работы деталей машин и механизмов общего назначения.

<p>процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Умеет</p>	<p>Осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Проектировать в соответствии с техническим заданием конструкции, механизмы и универсальные детали и узлы машин и механизмов.</p>
	<p>Владеет</p>	<p>Техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p>
<p>ПК 2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знает</p>	<p>Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
	<p>Умеет</p>	<p>Использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
	<p>Владеет</p>	<p>Способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области</p>
<p>ПК 5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знает</p>	<p>Методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования. Основы теории расчета и конструирования, выбора материалов деталей машин; направления повышения надежности и долговечности деталей и узлов</p>
	<p>Умеет</p>	<p>Осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>
	<p>Владеет</p>	<p>Навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство. Навыками разработки рабочей, проектной и технической документации, оформления законченных проектно-конструкторских работ.</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Механика» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.