



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



**Сборник**  
**аннотаций рабочих программ дисциплин**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Программа академической магистратуры**

Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях  
общественного питания

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2года*

Владивосток  
2018

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Эффективность биотехнологических производств»**

Дисциплина «Эффективность биотехнологических производств» предназначена для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет три зачетных единицы, 72 ч. Учебным планом предусмотрена самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

**Целью** изучения дисциплины ознакомить магистрантов с общими вопросами и теоретическими основными биотехнологическими процессами агропищевых производств, основанных на применении современных достижений науки и техники.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение тенденций развития отрасли и их технологическое оформление;
- изучение научных основ биотехнологических процессов на предприятиях;
- изучение интенсивных и ресурсосберегающих технологий производства инновационных продуктов;
- изучение состояния производств продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения.

Для успешного изучения дисциплины «Эффективность биотехнологических производств» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата):

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

– способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

Направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата):

– способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1);

– способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2).

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК – 3 умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя	Знает	Способы анализа состояния научно-технической проблемы путём подбора, изучения и систематизации литературных и патентных источников междисциплинарных работ
	Умеет	Формировать цели исследования, планы по их реализации, осуществлять выбор методик и технических средств проведения проектных работ
	Владеет	Навыками ведения проектной деятельности междисциплинарных команд в качестве руководителя
ПК – 5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и	Знает	Функционирование системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет	Оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет	Способностью принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами

нестандартных ситуациях с множественными факторами		
ПК – 14 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знает	Технологические процессы производства продукции питания, а также объекты управления
	Умеет	Производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
	Владеет	способностью анализировать технологические процессы производства продукции, производить стоимостную оценку

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Английский для академических целей»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Английский для академических целей» разработана для студентов 1 курса по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания», реализуемому в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часов.

Дисциплина «Английский для академических целей» (Б1.Б.1) входит в базовую часть блока дисциплин и является обязательной для изучения.

**Цель изучения дисциплины:** формирование и развитие способности и готовности к коммуникации в устной и письменной формах на английском языке для решения задач профессиональной деятельности.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- формирование иноязычного терминологического аппарата обучающихся (академическая среда);
- развитие умений работы с аутентичными профессионально-ориентированными текстами и содержащимися в них смысловыми конструкциями;
- развитие навыков устной и письменной речи в ситуациях межкультурного профессионального общения;
- формирование у магистрантов представления о коммуникативном поведении в различных ситуациях общения (академическая среда);
- формирование у обучающихся системы понятий и реалий, связанных с профессиональной деятельностью.

Для успешного изучения дисциплины «Английский для академических целей» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции в соответствии с требованиями подготовки направлений магистратуры:

- способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде;
- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<b>ОК-7</b> Способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде	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
<b>ОПК-1</b> готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Знает	особенности иноязычного научного и профессионального дискурса, исходя из ситуации профессионального общения
	Умеет	актуализировать имеющиеся знания для реализации коммуникативного намерения
	Владеет	продуктивной устной и письменной речью научного стиля в пределах изученного языкового материала
<b>ОК-10</b> - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знает	особенности иноязычного научного и профессионального дискурса, исходя из ситуации профессионального общения
	Умеет	актуализировать имеющиеся знания для реализации коммуникативного намерения

	Владеет	продуктивной устной и письменной речью научного стиля в пределах изученного языкового материала
--	---------	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Иностранный язык в профессиональной сфере» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекция - дискуссия, лекция – пресс-конференция, деловая учебная игра, кейс-технологии (case-study), «мозговой» шторм (brainstorming), метод «круглого стола», блиц-опрос, ролевая игра, лекция-презентация, составление программы конференции для принимающей стороны и т.д.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Методология научных исследований в общественном питании»**

Дисциплина «Методология научных исследований в общественном питании» относится к дисциплинам базовой части (Б.1.Б.02.01). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах – 108 ч.

Дисциплина «Методология научных исследований в общественном питании» содержит основы методологии, методы и понятия научных исследований.

**Цель дисциплины** – формирование у студентов методологической и научной культуры, системы знаний, умений и навыков в области организации и проведения научных исследований.

### **Задачи дисциплины:**

- привитие студентам знаний основ методологии, методов и понятий научного исследования.
- формирование практических навыков и умений применения научных методов, а также разработки программы методики проведения научного исследования.
- воспитание нравственных качеств, привитие этических норм в процессе осуществления научного исследования.

Для успешного изучения дисциплины «Методология научных исследований» 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 творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности	Знает	тенденции современной науки, основные направления научных исследований
	Умеет	анализировать тенденции современной науки, определять перспективные направления научных исследований
	Владеет	современными методами научного исследования в предметной сфере
ОК-2 готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем	Знает	Как правильно организовать работу коллектива
	Умеет	проявлять качества лидера
	Владеет	эффективными технологиями решения профессиональных проблем
ОК-3 умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя	Знает	Как правильно организовать работу в проектных междисциплинарных командах
	Умеет	работать в проектных междисциплинарных командах
	Владеет	Навыками руководителя
ОК-5 способность генерировать идеи в научной и	Знает	экспериментальные и теоретические методы исследования
	Умеет	использовать экспериментальные и теоретические методы исследования в профессиональной

профессиональной деятельности		деятельности
	Владеет	Экспериментальными методами исследования
ОК-6 способностью вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка	Знает	Требования к ведению научной дискуссии
	Умеет	Вести научную дискуссию
	Владеет	Нормами научного стиля современного русского языка
ОК-8 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знает	
	Умеет	Абстрактно мыслить
	Владеет	Научными методами анализа и синтеза
ОПК-2 готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает	Как организовать работу коллектива
	Умеет	толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия членов коллектива
	Владеет	Навыками руководства коллективом
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	основы организации научно-исследовательской деятельности
	Умеет	Составлять план научного исследования, оценить результаты исследования
	Владеет	Навыками описания и оценки результатов научных исследований
ПК-21 способность разрабатывать методики проведения	Знает	методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания

исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля	Умеет	разрабатывать методики проведения исследования
	Владеет	Навыками проведения методик научных исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Методология научных исследований в общественном питании» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Современные методы исследования сырья и продуктов питания»**

Дисциплина «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.02.02) Научно-исследовательского модуля учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания», реализуемого в соответствии с ОС ВО ДВФУ от 07.07.2015 №12-13-391

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практически занятия (36 часов), лабораторные занятия (27 часов), контроль самостоятельной работы студентов (18 часов) и самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Дисциплина «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами как «Реологические свойства пищевых систем», «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов».

**Целью** изучения дисциплины является формирование комплекса знаний по современным методам исследования сырья и продуктов питания для последующего более глубокого изучения дисциплин базового уровня профессионального цикла, необходимых для успешной реализации профессиональной деятельности магистра, и практических навыков по использованию знаний для технохимического контроля пищевой продукции, определения ее безопасности и качества, возможности использования сырья в пищевом производстве, определения химических свойств растворов и пищевых систем и происходящих в них процессов для

совершенствования технологических свойств продукции при получении продуктов питания.

**Задачи:**

- Формирование навыков по приготовлению растворов определенной концентрации и pH;
- Формирование навыков по использованию лабораторной посуды и приборов;
- Формирование навыков по использованию некоторых лабораторных методов анализа: химического качественного анализа растворов, гравиметрического анализа, кислотно-основного и окислительно-восстановительного титрования, фотоколориметрического анализа, рефрактометрического анализа, полярографического анализа, прямой потенциометрии, потенциометрического титрования, хроматографического анализа.

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

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОК-4 умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения	Знает	актуальные проблемы развития современных методов анализа сырья и продуктов питания, приемы их использования; способы освоения новых предметных областей
	Умеет	выявлять противоречия, проблемы развития современных методов исследования сырья и продуктов питания и выработать альтернативные варианты их решения
	Владеет	навыками освоения новых предметных областей, выявления противоречий, проблем; нахождения альтернативных вариантов решения проблем в профессиональной деятельности на стыке разных предметных областей

ОК-9 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знает	методы решения различных вопросов профессиональной деятельности
	Умеет	действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
	Владеет	методами решения профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях
ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знает	организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота
	Умеет	устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления качеством выпускаемой продукции
	Владеет	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации	Знает	способы создания и поддержки имиджа организации
	Умеет	создавать и поддерживать имидж организации
	Владеет	методами создания и поддержки имиджа организации

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современные методы исследования пищевого сырья и продуктов питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемная лекция, метод малых групп, подготовка докладов, написание конспекта, практические занятия, лабораторные работы

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Реологические свойства пищевых систем»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» разработана для студентов первого курса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е.; 108 часов. Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения (Б1.Б.2.3).

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров 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 у обучающихся понимания значимости знания реологических свойств пищевых систем, заключающегося в том, что с применением в качестве контролирующих показателей структурно-механических свойств продуктов и инструментальных (объективных) методов, а также приборов оперативного контроля, становится возможным обеспечить контроль, регулирование и управление качеством сырья и готовой продукции.

**Целью** изучения дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» является изучение основ реологии пищевых материалов, формирование у магистров знаний, умений и навыков в области структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств пищевых материалов в целях контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса.

### **Задачи:**

1. приобретение теоретических знаний в области реологических свойств пищевых систем, как составной части науки физико-химической механики дисперсных систем;
2. приобретение знаний в области структурообразования пищевых систем, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов;
3. освоение комплекса знаний в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых систем.
4. овладение реологическими методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Для успешного изучения дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» 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).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства,	Знает	как оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет	оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции



оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Владеет	методиками оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ОК-8 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знает	модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет	создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет	способностью создавать модели, улучшающие качество продукции и услуг

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Научные основы молекулярной кухни»**

Курс «Scientific fundamentals of molecular cuisine (Научные основы молекулярной кухни)» входит в блок Б1.Б.2.4 и относится к ее базовой части направления магистерской подготовки программы 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания», «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов».

**Цель** дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» является подготовка студентов-магистров в авангардной области науки о питании.

### **Задачи:**

научить студентов анализировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по молекулярной кухне;

проводить научные исследования по отдельным разделам молекулярной кухни, в соответствии с утвержденными методиками;

участие студентов в выполнении эксперимента по приготовлению блюд молекулярной кухни, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

систематизация результатов анализа состояния и показателей качества объектов исследовательской деятельности; использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции общественного питания;

участие студентов в разработке продукции молекулярной кухни;

проектирование новых систем и технологий общественного питания с разработкой нормативной, технической и технологической документации с использованием информационных технологий (в составе творческого коллектива).

Для успешного изучения дисциплины «Научные основы молекулярной 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 общекультурные / общепрофессиональные / профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности	Знает	рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.
	Умеет	рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции общественного питания;
	Владеет	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом

		новейших достижений в области инновационных технологий общественного питания.
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знает	целевую аудиторию специализированных предприятий общественного питания; состояния покупательской готовности; основные виды эффективного обращения;
	Умеет	обеспечивать предприятия общественного питания материальными и финансовыми ресурсами
	Владеет	маркетинговыми методами и приемами по продвижению товара и услуг на рынок
ОПК-6 способностью оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок	Знает	целевую аудиторию специализированных предприятий общественного питания; состояния покупательской готовности; основные виды эффективного обращения;
	Умеет	составлять рекламное предложение в контексте специфики предприятия разрабатывать брэнд и организовать рекламную кампанию по продвижению товара и услуг на рынок
	Владеет	маркетинговыми методами и приемами по продвижению товара и услуг на рынок
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знает	изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий общественного питания; разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и

		разработки мероприятий по их предупреждению
	Владеет	методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции общественного питания;

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллектуальных карт, метод Инсерт маркировки.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства»**

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов производства» относится к обязательным дисциплинам вариативного части цикла дисциплин (Б1.Б.6). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 5; в академических часах - 180.

*Целью* дисциплины является изучение научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания, формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере общественного питания полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях.

### *Задачи дисциплины:*

- изучение инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального назначения, производства пищевых добавок, пищевых ингредиентов, в т.ч. их упаковки и безопасности;
- оптимизация деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;
- поиск путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными

свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

Для успешного изучения дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

ПК-25 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

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

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	Основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Умеет	Анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет	Навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
ПК- 25 - способностью осуществлять анализ результатов научных	Знает	Направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов

исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Умеет	Осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике,
	Владеет	Навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Оптимизация технологических процессов производства» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, тематический семинар.



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания»**

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» относится к обязательным дисциплинам вариативного части цикла дисциплин (Б.1.В.01.02). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

*Целью* дисциплины является изучение научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания, формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере общественного питания полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях.

### *Задачи дисциплины:*

- изучение инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального назначения, производства пищевых добавок, пищевых ингредиентов, в т.ч. их упаковки и безопасности;
- применения современных концепций и принципов энергосберегающих технологий ведущих мировых фирм;
- значения и роли управления качеством в обеспечении конкурентоспособности отечественной продукции, услуг и предприятий;
- повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;

- поиска путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;
- повышения эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- разработки конкурентоспособных высокотехнологичных производств продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов 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-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным	Знает	Основы производственных процессов пищевых производств

<p>процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность</p>	Умеет	устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет	Навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
<p>ПК- 9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия</p>	Знает	основные положения нормативной и финансовой документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Умеет	использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Владеет	анализом и оценкой информации, инвестиционных процессов и кредитной политики предприятия
<p>ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством</p>	Знает	Документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками анализировать показатели финансовой отчетности
<p>ПК-19 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p>	Знает	Основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет	Решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет	Навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, тематический семинар.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»**

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» относится к обязательным дисциплинам вариативной части цикла дисциплин (Б.1.В.01.03). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения растительного сырья ДВ региона, технологий переработки сырья. В программу курса входит изучение высокоэффективных технологий переработки растительного сырья и производства кулинарной продукции. Программа курса тесно связана с дисциплиной «Технология продукции общественного питания».

**Цель** - изучение растительного сырья ДВ региона, высокоэффективных технологий переработки растительного сырья в кулинарную продукцию.

### **Задачи:**

- изучение растительного сырья ДВ региона
- изучение основных отечественных и зарубежных технологий переработки растительного сырья
- изучение технологий переработки растительного сырья ДВ региона
- знакомство с ассортиментом кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона.

Для успешного изучения дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в

кулинарную продукцию» 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-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	Ассортимент растительного сырья ДВ региона, пищевую и биологическую ценность сырья, БАД производимые из сырья ДВ региона
	Умеет	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
	Владеет	Навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья
ПК- 3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и	Знает	основные положения нормативной и технологической документацией при производстве кулинарной продукции
	Умеет	использовать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона
	Владеет	анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия

внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия		
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знает	технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» разработана для магистров 2 курса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания. Магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания».

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» входит в вариативную часть блока дисциплин - Б1.В.02.02.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: изучение показателей безопасности пищевой продукции, в соответствие с нормативной документацией РФ и Таможенного Союза (ТС): микробиологические нормативы; патогенные нормативы; гигиенические требования; допустимые уровни радионуклидов; требования к переработанному сырью животного происхождения; паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных. Изучение факторов биологической опасности для пищевых систем предусматривает изучение микроорганизмов и их токсинов, гельминтов. Изучение микробиологических и патогенных нормативов предусматривает изучение микрофлоры сырья и продуктов животного происхождения; возбудителей, механизмы их микробной порчи, эпидемического значения в возникновении различных инфекционных заболеваний человека, способов и мер профилактики.

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как общая биология и микробиология, неорганическая химия, органическая химия, ботаника, санитария и гигиена питания.

**Целью изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»** является подготовка квалифицированных специалистов, имеющих глубокие знания в теоретических аспектах проблемы безопасности и



биобезопасности продуктов питания и владеющих методическими приемами в практическом ее приложении.

**Задачи дисциплины** «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»:

- приобретение студентами теоретических знаний в области гигиены питания, микробиологии (в том числе патогенные нормативы), биофизики (допустимые уровни радионуклидов), требования к переработанному сырью животного происхождения, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных;

- приобретение студентами навыков работы с нормативной и технической документацией в области оценки безопасности товаров, (законодательными и нормативными актами РФ, Таможенного Союза, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.);

- формирование у студентов системного подхода к анализу и оценке результатов исследования безопасности сырья и пищевых продуктов основными методами в соответствии с НД, систематизации, обобщению, приему мер контроля и профилактики по их контаминации.

Для успешного изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» 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 студентов формируются следующие общекультурные / профессиональные / уникальные профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ПК– 4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>	Знает	<p>Как оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>
	Умеет	<p>организовывать оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.</p>
	Владеет	<p>способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.</p>
<p>ПК - 21 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля.</p>	Знает	<p>Как разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля.</p>
	Умеет	<p>разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля.</p>

	Владеет	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля
ОПК – 4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знает	как устанавливать требования к документообороту на предприятии
	Умеет	устанавливать требования к документообороту на предприятии
	Владеет	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: лекции - дискуссии, семинар-пресс – конференции.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности**  
**предприятий общественного питания»**

Образовательная программа: Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «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).

Дисциплина «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» входит в раздел «М.2.Профессиональный цикл. 2.1. Базовая часть. учебного плана подготовки магистров по направлению 080200.68 «Технология продукции и организация общественного питания» программа «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: понятие прогнозирования и планирования, классификация прогнозов, функции и методы прогнозирования, планирование целей предприятия, этапы, принципы, виды и методы планирования, формулировки видения, определение миссии организации, внешний и внутренний анализ,

формулирование целей, рассмотрение альтернативных стратегий, выбор определенной стратегии, прогнозирование спроса на продукцию общественного питания, формулирование проблемы, разрыва, идеи, предложения решение, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, бизнес модели общественного питания, экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания, цикл управления, целевая структура предприятий общественного питания, требования SMART – модели, измерения успеха, ключевые показатели эффективности – KPI, рентабельность, показатели ROA, бюджетирование предприятий общественного питания, ключевые экономические показатели необходимые для ведения переговоров с владельцами предприятия и инвесторами при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Менеджмент в системе производства продуктов массового питания»; «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»; «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций.

**Целью** освоения дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» является формирование системных знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций по стратегическому бизнес планированию и прогнозированию деятельности предприятий общественного питания.

**Задачи** дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»:

- ✓ Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков стратегического прогнозирования и планирования деятельности предприятий общественного питания»;
- ✓ Изучение основных тенденций развития стратегического бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;
- ✓ Изучение организации процесса прогнозирования спроса на продукцию общественного питания и валового дохода на продукцию общественного питания;
- ✓ Научить студентов проводить расчеты по планированию и проектированию модели предприятий общественного питания.
- ✓ Научить студентов осуществлять выбор оптимального варианта из альтернативных вариантов стратегии.

Для успешного изучения дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- ✓ готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);
- ✓ готовностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, технологической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- ✓ готовностью к использованию основных, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при решении профессиональных задач (ОПК-7).

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся

формируются следующие компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции</p>	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы стратегического бизнес планирования</li> <li>- формирование политики предприятия</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бюджетирования предприятия</li> <li>- расчет сырья и материальных запасов</li> <li>- определение финансовых потоков</li> <li>- разработать конкурентоспособных концепций</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования материально технической базы предприятия.</li> <li>- навыками управления финансовыми потоками</li> </ul>
<p>ПК-6 - способностью оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок</p>	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы микс маркетинга</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить выбор необходимого направления продвижение в рынке</li> <li>- оценивать характер и бюджет рекламной компании</li> <li>- проводить конкурентный анализ</li> <li>- оценивать стейкхолдеров</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками продвижению товара и услуг на рынок</li> <li>- навыками оценки внешних и внутренних условий</li> </ul>
<p>ПК-13 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших</p>	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методов определения порога рентабельности предприятия</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать экономической эффективности затрат</li> <li>- оценивать экономической эффективности ценовой</li> </ul>

затратах материальных и финансовых ресурсов		политики - оценивать результативность компании в целом
	Владеет	- навыками разработки КРІ - навыками управления затратами - навыками управление финансовыми ресурсами компании
ПК-33 способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает	- теоретические основы инженерных расчетов
	Умеет	- произвести технологический расчет необходимого оборудования - использовать методик инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет	- навыками составления производственной программы предприятий общественного питания в целом и в отделах в частности - навыками использования нормативных данных при планировании объектов общественного питания
ПК-34 способностью производить стоимостную оценку и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование	Знает	- основы планирования экономических показателей вновь создаваемых предприятий общественного питания
	Умеет	- производить оценку вновь создаваемых технологических линий - разрабатывать проектные задания в соответствии с целью
	Владеет	- навыками оценки затрат товароматериальных ценностей вновь создаваемых



		<p>технологических линий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценки затрат на амортизаций вновь создаваемых технологических линий</li> <li>- навыками оценки на услуг оказываемых посторонним организациям для вновь создаваемых технологических линий</li> <li>- навыками оценки затрат коммунальных услуг вновь создаваемых технологических линий</li> <li>-</li> </ul>
--	--	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, кейсовый метод, практические занятия.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «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).

Дисциплина «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» входит в раздел «М.2.Профессиональный цикл. 2.1. Базовая часть. учебного плана подготовки магистров по направлению 080200.68 «Технология продукции и организация общественного питания» программа «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: понятие планирование целей предприятия, внешний и внутренний анализ, формулирование цель и подцели, формирование бизнес процессов, формулирования проблемы, разрыва, идеи, предложения решение, функции и особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, бизнес модели общественного питания, экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания, цикл управления, целевая

структура предприятий общественного питания, требования SMART – модели, измерения успеха, применение ключевые показатели эффективности, рентабельность, , ключевые экономические показатели необходимые для ведения переговоров с владельцами предприятия и инвесторами при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Менеджмент в системе производства продуктов массового питания»; «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»; «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

**Целью** освоения дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» является формирование системных знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций по управлению производственными процессами и организации административных служб в системах общественного питания».

**Задачи** дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»:

✓ Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков в управлении производством и администрировании служб в системах общественного питания;

✓ Изучение основных тенденций развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;

✓ Изучение взаимосвязи бизнес процесса в производстве на маржинальность и валового дохода на продукцию общественного питания;

✓ Научить студентов составлению карты производственных процессов и проектированию модели производства предприятий общественного питания.

✓ Научить студентов осуществлять выбор оптимального варианта из альтернативных вариантов экономической стоимости производства.

Для успешного изучения дисциплины «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

✓ готовностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, технологической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

✓ готовностью к использованию основных, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при решении профессиональных задач (ОПК-7).

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

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК -2 -готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает	- теоретические основы менеджмента производства - формирование политики предприятия
	Умеет	- Управление персоналом - Составит список переменных для переговоров
	Владеет	- Навыками управления конфликтами. - Навыками ведения переговоров
ПК-2 - способностью	Знает	- основы управления процессами

анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Умеет	- идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность
	Владеет	-навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения материальных ценностей
ПК-16 - способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	Знает	- методов внедрения прогрессивных форм управления
	Умеет	- оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов - определять кадровую политику предприятия
	Владеет	- формирование политики предприятия - навыками применение ИТ программ в управленческом учете -
ПК-20 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Знает	- теоретические основы технологических расчетов
	Умеет	- произвести технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости - использовать методик инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет	- навыками организации и управления научно-исследовательскими и научно производственными работами - навыками проведения экспериментов и испытаний - навыками анализа результатов эксперимента и испытаний
ПК-23 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знает	- основы постановки задач исследования
	Умеет	- выбирать методы экспериментальной работы
	Владеет	- навыками интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК 26 - способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом	Знает	- основы составления бизнес процессов
	Умеет	- ставить перед коллективом

конкретные задачи		конкретные задачи
	Владеет	- способностью проводить планирование исследования

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, кейсовый метод, практические занятия.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий**  
**общественного питания»**

Учебно-методический комплекс дисциплины «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»

разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «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).

Дисциплина «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания» входит в вариативная часть учебного плана подготовки магистров

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов), самостоятельная работа студента (36 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: оценка выбора организационно-правовой формы предпринимательства для предприятий общественного питания, оценка внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания, создания поток наличностей, потребности предприятия в внеоборотных средствах, проектирование экономической модели предприятия, оценка износ и амортизация основных фондов, оценка и методы расчета потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания, экономическая оценка потребности в трудовых ресурсов, расчет затрат проектируемого предприятия и оценка себестоимости продукции, порога рентабельности, и финансовых результатов деятельности предприятия

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»; «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»; «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

**Целью** освоения дисциплины «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания» является формирование системных знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций по экономической оценке финансовой и экономической состояния предприятия для эффективной деятельности.

**Задачи** дисциплины «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»:

- ✓ Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков в экономической оценке эффективной деятельности предприятий общественного питания;
- ✓ Изучение основных тенденций развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;
- ✓ Изучение взаимосвязи бизнес процесса в производстве на маржинальность и рентабельности предприятий общественного питания;
- ✓ Научить студентов составлению проектированию финансовой модели предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания» у



обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

✓ готовностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, технологической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

✓ готовностью к использованию основных, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при решении профессиональных задач (ОПК-7).

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-6 - способностью оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок	Знает	- основы микс маркетинга
	Умеет	- производить выбор необходимого направления продвижение в рынке - оценивать характер и бюджет рекламной компании - проводить конкурентный анализ - оценивать стейкхолдеров
	Владеет	- навыками продвижению товара и услуг на рынок - навыками оценки внешних и внутренних условий
ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Знает	- основы экономики предприятий
	Умеет	- определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность
	Владеет	-навыками оценки рисков в области затрат на внедрение системы качества
ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции	Знает	- методов оценки и управление затратами
	Умеет	- оценивать экономической эффективности затрат при

производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами		внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов - оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет	- навыками принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	Знает	- теоретические основы ведение переговоров
	Умеет	- составит список переменных для переговоров - использовать методик расчетов при заключении договоров по кредитованию
	Владеет	- навыками общение с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает	- основы оценки результативность экономической деятельности предприятия
	Умеет	- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Владеет	- навыками оценки экономической эффективности предприятия общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, кейсовый метод, практические занятия.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Расчет основных экономических показателей хозяйственной  
деятельности предприятий общественного питания»**

Дисциплина «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» входит в вариативной части учебного плана подготовки магистров.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (27 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: способы выбора организационно-правовой формы предпринимательства для предприятий общественного питания, расчет внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания, создания поток наличностей, расчет потребностей предприятия в внеоборотных средствах, расчет экономической модели предприятия, расчет износа и амортизация основных фондов, расчет потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания, расчет потребности в трудовых ресурсов, расчет затрат проектируемого предприятия и расчет планируемой наценки, себестоимости продукции, порога рентабельности, и финансовых результатов деятельности предприятия

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин:

«Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания»; «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания»; «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

**Целью** освоения дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» является формирование системных знаний, умений, навыков, профессиональных компетенций по экономической расчета и оценки экономической состояния предприятия для эффективной деятельности.

**Задачи** дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания»:

✓ Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков в проведении экономических расчетов эффективной деятельности предприятий общественного питания;

✓ Изучение основных тенденций развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;

✓ Изучение взаимосвязи бизнес процесса в производстве на маржинальность и рентабельности предприятий общественного питания;

✓ Научить студентов составлению проектированию финансовой модели предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

✓ готовностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, технологической терминологии, информационно-

коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

✓ готовностью к использованию основных, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при решении профессиональных задач (ОПК-7).

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-6 - способностью оценивать рынки сбыта и разрабатывать брэнд и организовать рекламную компанию по продвижению товара и услуг на рынок	Знает	- основы микс маркетинга
	Умеет	- производить выбор необходимого направления продвижение в рынке - оценивать характер и бюджет рекламной компании - проводить конкурентный анализ - оценивать стейкхолдеров
	Владеет	- навыками продвижению товара и услуг на рынок - навыками оценки внешних и внутренних условий
ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Знает	- основы экономики предприятий
	Умеет	- определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами - оценивать информацию, процессы, деятельность
	Владеет	-навыками оценки рисков в области затрат на внедрение системы качества
ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Знает	- методов оценки и управление затратами
	Умеет	- оценивать экономической эффективности затрат при внедрения прогрессивных форм управления производственных процессов - оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет	- навыками принимать решения в

		стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	Знает	- теоретические основы ведение переговоров
	Умеет	- составит список переменных для переговоров - использовать методик расчетов при заключении договоров по кредитованию
	Владеет	- навыками общение с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает	- основы оценки результативность экономической деятельности предприятия
	Умеет	- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Владеет	- навыками оценки экономической эффективности предприятия общественного ипотания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Название» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: дискуссия, проблемный метод, кейсовый метод, практические занятия.



**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология проектов реконструкции предприятий общественного**  
**питания»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» разработана для студентов второго курса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору (Б.1.В.ДВ.2).

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов», «Технология и организация специальных видов питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией 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.



**Целью** дисциплины «Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания» является подготовка студентов-магистров 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 дисциплины:**

- 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 и реконструкции функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Технология проектов реконструкции предприятий 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-8 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Знает	вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	определять приоритеты в стратегии развития предприятия
	Владеет	навыками в области финансовой и логистической деятельности
ПК-13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знает	основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
	Умеет	оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-18 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	новейшие достижения техники и технологии
	Умеет	использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	знаниями в области новейших достижений техники и технологии
ПК-31 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	Знает	вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-32 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования	Знает	основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования

при проектировании и реконструкции предприятий питания		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)

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Современное проектирование и реконструкция предприятий**  
**общественного питания»**

Рабочая программа учебной дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» разработана для студентов второго курса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору (Б.1.В.ДВ.2).

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов», «Технология и организация специальных видов питания».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией 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.

**Целью** дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» является подготовка студентов-магистров 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 дисциплины:**

- 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 и реконструкции функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Для успешного изучения дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий 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-8 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Знает	вопросы стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	определять приоритеты в стратегии развития предприятия
	Владеет	навыками в области финансовой и логистической деятельности
ПК-13 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знает	основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
	Умеет	оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-18 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	новейшие достижения техники и технологии
	Умеет	использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	знаниями в области новейших достижений техники и технологии
ПК-31 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	Знает	вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	грамотно делать привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
	Владеет	навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-32 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования	Знает	основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования

при проектировании и реконструкции предприятий питания		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)

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллект-карт, метод Инсерт-маркировки.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология и организация специальных видов питания»**

Дисциплина «Технология и организация специальных видов питания» относится к обязательным дисциплинам вариативной части цикла дисциплин (Б.1.В.ДВ.03.01). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения различных теорий и видов питания. В программу курса входит изучение питания групп населения, в зависимости от географического места проживания, изучение питания различных возрастных групп населения, питание при различных видах труда и лечебно-профилактическое питание, а также изучение теорий питания. Программа курса тесно связана с дисциплиной «Физиологические основы рационального питания».

**Цель** - изучение специальных видов питания, основных требований к составлению пищевого рациона при различных видах питания.

### **Задачи:**

- изучение основных отечественных и зарубежных теорий питания, требований к рациону питания взрослого трудоспособного населения
- изучения питания при различных видах труда, рационы лечебно-профилактического питания
- изучение питания разных возрастных групп населения (детское питание, питание школьников и студентов, питание пожилых людей)
- знакомство с организацией питания людей при чрезвычайных ситуациях.



Для успешного изучения дисциплины «Технология и организация специальных видов 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-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Знает	основы теории адекватного питания; нормы потребления основных компонентов пищи; особенности рационального, специального питания;
	Умеет	использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона различных групп населения
	Владеет	методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности; методикой расчёта калорийности рациона.
ПК- 15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и	Знает	основные положения нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
	Умеет	использовать нормативную, технологическую документацию

нормировании труда предприятий питания	Владеет	Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно – профилактическом питании
ПК-17 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Знает	основные положения теории сбалансированного питания; идеальная пища; парентеральное питание; значение балластных веществ в питании человека; режимы питания
	Умеет	оценивать изменения характера питания; анализировать вклад различных механизмов в регуляцию пищевого поведения и поддержания постоянства внутренней среды
	Владеет	Методиками исследований пищевого рациона
ПК-24 способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знает	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
	Умеет	Выполнять лабораторные исследования по изучению свойства сырья и продуктов питания
	Владеет	Методами исследования свойств сырья, продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация специальных видов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: интерактивные

лекции, имитационные упражнения, групповая дискуссия, семинар пресс-конференция, мастер класс.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в  
продукты питания»**

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания» относится к вариативной части цикла дисциплин (Б.1.В.ДВ.03.02). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО с по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах – 4; в академических часах – 144.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения морских биоресурсов ДВ региона, технологий переработки сырья. В программу курса входит изучение высокоэффективных технологий переработки морепродуктов и производства кулинарной продукции. Программа курса тесно связана с дисциплиной «Технология продукции общественного питания».

**Цель** – изучение растительного сырья ДВ региона, высокоэффективных технологий переработки морских биоресурсов в кулинарную продукцию.

**Задачи:**

- изучение морских биоресурсов ДВ региона
- изучение основных отечественных и зарубежных технологий переработки морских биоресурсов
- изучение технологий переработки морских биоресурсов ДВ региона
- знакомство с ассортиментом кулинарной продукции с использованием морских биоресурсов ДВ региона.

Для успешного изучения дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты 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	
<b>ПК-1</b> готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Знает	Ассортимент морских биоресурсов ДВ региона, пищевую и биологическую ценность сырья, БАД производимые из сырья ДВ региона
	Умеет	планировать эффективную систему контроля производственного процесса продуктов с морскими биоресурсами
	Владеет	использовать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона
<b>ПК- 15</b> готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Знает	технологические процессы производства продукции питания из морепродуктов ДВ региона
	Умеет	Навыками управления информацией в области производства продукции питания с морскими биоресурсами
	Владеет	анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия

<p>ПК-17</p> <p>способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p>	Знает	основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
<p>ПК-24</p> <p>способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>	Знает	методы исследования свойств сырья и продукции питания из морепродуктов ДВ региона
	Умеет	выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач
	Владеет	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования продукции питания из морепродуктов ДВ региона

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия.

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов»**

Курс «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» входит в блок Б1.В.ДВ.4 и относится к вариативной части направления подготовки магистерской программы 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания», «Оптимизация технологических процессов производства».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с оборудованием, тарой и упаковкой для продукции предприятий общественного питания. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся исследовательской деятельности и подбора необходимого современного оборудования, тары и упаковки при разработке нового ассортимента продукции в предприятиях общественного питания.

**Целью** дисциплины «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» является подготовка студентов-магистров в области общих положений по проектированию аппаратно-технологических линий с использованием современного оборудования, тары и упаковки при разработке новых пищевых продуктов.

### **Задачи:**

- освоение методов расчета основных параметров на основе теоретического описания процессов, происходящих при производстве пищевых продуктов;
- изучение классификации и принципиальных схем: основных типов аппаратно-технологических линий с учетом современного оборудования;
- изучение особенностей подбора современных упаковочных материалов и тары;

- изучение перспективных направлений и путей совершенствования основного технологического оборудования при производстве пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК -5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Знает	Технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет	Подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов.
	Владеет	Терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства



Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-18 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	Теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания.
	Умеет	Использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	Навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК -22 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Знает	Технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет	Использовать теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет	Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Использование высокоэффективного оборудования в производстве  
продуктов питания»**

Курс «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания» входит в блок Б1.В.ДВ.4 и относится к вариативной части направления подготовки магистерской программы 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания», «Оптимизация технологических процессов производства».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с оборудованием, тарой и упаковкой для продукции предприятий общественного питания. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся исследовательской деятельности и подбора необходимого современного оборудования, тары и упаковки при разработке нового ассортимента продукции в предприятиях общественного питания.

**Целью** дисциплины «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания» является подготовка студентов-магистров в области общих положений по проектированию аппаратно-технологических линий с использованием современного оборудования, тары и упаковки при разработке новых пищевых продуктов.

**Задачи:**

- освоение методов расчета основных параметров на основе теоретического описания процессов, происходящих при производстве пищевых продуктов;
- изучение классификации и принципиальных схем: основных типов аппаратно-технологических линий с учетом современного оборудования;

- изучение особенностей подбора современных упаковочных материалов и тары;
- изучение перспективных направлений и путей совершенствования основного технологического оборудования при производстве пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК -5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Знает	Технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет	Подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов.
	Владеет	Терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК-18 способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	Теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания.
	Умеет	Использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	Навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК -22 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Знает	Технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет	Использовать теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет	Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.

## **Аннотация дисциплины**

### **«Нутрициология»**

Дисциплина «Нутрициология» разработана для студентов, обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания», входит в факультативную часть учебного плана (ФТД.1).

Общая трудоемкость дисциплины «Нутрициология» составляет 72 часа (2 зачетные единицы). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия 18 часов, практические занятия 18 часов, самостоятельная работа студента 36 часов. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Оценка результатов обучения: зачёт во 2 семестре.

Дисциплина «Нутрициология» опирается на уже изученные дисциплины, такие как органическая и биоорганическая химия, биохимия, пищевая химия.

**Целью** изучения дисциплины «Нутрициология» является формирование у студентов системных знаний в области науки о питании, для создания прогрессивных технологий выработки продуктов с заданным составом и свойствами.

#### **Задачи дисциплины:**

- изучение законов влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека, определение пути легкого усвоения пищи, переработки, утилизации и выведения из организма, а также мотивов выбора пищи человеком и механизмы влияния этого выбора на его здоровье.

- приобретение теоретических знаний по составу компонентов, содержащихся в продовольственном сырье растительного и животного происхождения, (макро – микронутриенты, физиологические функциональные ингредиенты;

- получение знаний о биологических и медицинских последствиях недостатка и избытка компонентов пищи

- овладение методами исследования фактического питания различных групп населения;

- формирование навыков научно обосновывать разработку новых продуктов питания

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

- умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и вырабатывать альтернативные варианты их решения (ОК- 4);

- способностью вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка (ОК- 6).

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	2	3
ОК-1 способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике; высокая степень профессиональной мобильности	Знает	достижения зарубежной науки, техники и образования в области нутрициологии
	Умеет	адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике в области нутрициологии
	Владеет	способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике в области нутрициологии
ОК-10 способностью совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень, получать знания в области современных проблем науки, техники и технологии, гуманитарных,	Знает	основные законы гигиены питания, влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека, законы нутрициологии
	Умеет	совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень, получать знания в области современных проблем науки, техники и технологии, гуманитарных, социальных, экономических наук и нутрициологии
	Владеет	знаниями основных законов гигиены питания, влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека, способностью совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный

социальных и экономических наук		уровень, получать знания в области современных проблем науки, нутрициологии, техники и технологии, гуманитарных, социальных и экономических наук.
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знает	основы правовых и этических норм для оценки последствий своей профессиональной деятельности, при разработке и осуществлении социально-значимых проектов по нутрициологии
	Умеет	правильно оценить последствия своей профессиональной деятельности, при разработке и осуществлении социально значимых проектов по нутрициологии
	Владеет	готовностью использовать правовые и этические нормы при оценке последствий своей профессиональной деятельности, при разработке и осуществлении социально значимых проектов по нутрициологии
ПК-17 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Знает	основы состава пищевого сырья и продуктов питания (макро - и микроингредиентов, физиологически функциональных ингредиентов), их функциональные свойства и превращения в процессе производства, для создания функциональных пищевых продуктов
	Умеет	применять знания состава пищевого сырья и продуктов питания (макро - и микроингредиентов, физиологически функциональных ингредиентов), и способен проводить анализ научной и технической информации в области биотехнологии и смежных дисциплин с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок
	Владеет	способностью применять знания состава пищевого сырья и продуктов питания (макро - и микроингредиентов, физиологически функциональных ингредиентов), и проводить анализ научной и технической информации в области биотехнологии и смежных дисциплин с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок
ПК-18 способностью к выработке и научному обоснованию схем оптимальной комплексной аттестации биотехнологических продуктов	Знает	Организацию адекватного, сбалансированного, функционального, лечебно-профилактического питания, основные принципы организации питания, значение белков, жиров, углеводов, значение витаминов, минеральных веществ, микроэлементов в питании больного и здорового человека.
	Умеет	Использовать знание состава пищевого сырья и продуктов питания для создания функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения
	Владеет	Способностью к выработке и научному обоснованию схем оптимальной комплексной аттестации биотехнологических продуктов
ПК-22 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество	Знает	функциональные свойства макро - и микроингредиентов функциональных ингредиентов пищевого сырья и их превращения в процессе производства, прогрессивные технологии для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами
	Умеет	обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции
	Владеет	способностью обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой

продукции и услуг		продукции
-------------------	--	-----------

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Нутрициологии» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекционные занятия: лекция-беседа, проблемная лекция. Практические занятия: метод научной дискуссии, контрольные работы.