



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ



УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы
биомедицины

Ю.С. Хотимченко

«30» апреля 2020 г

Сборник
аннотаций рабочих программ дисциплин

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалаврская программа «Международное ресторанное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *4 года*

Владивосток
2020

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Иностранный язык»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Иностранный язык» разработан для студентов первого и второго курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (144 часа), самостоятельная работа студента (108 часа).

Дисциплина входит в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения (Б1.Б.01).

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

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ОК-7 владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации</p>	Знает	общенаучные термины в объеме достаточном для работы с оригинальными научными текстами и текстами характера
	Умеет	лексически правильно и грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях межкультурного общения
	Владеет	навыками подготовленной и неподготовленной устной и письменной речи в ситуациях межкультурного общения в пределах изученного языкового материала
<p>ОК-12 способность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	Знает	основные значения изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, фразеологических единиц, идиоматических выражений); основные способы словообразования; грамматические правила и модели, позволяющие понимать достаточно сложные тексты на иностранном языке и грамотно строить собственную речь (в устной и письменной форме) в разнообразных видовременных формах и в различной модальности; основные нормы речевого этикета (реплики-клише, наиболее распространенная оценочная лексика), принятые в стране изучаемого языка; особенности образа жизни, быта, культуры стран изучаемого языка, сходство и различия в традициях своей страны и стран изучаемого языка.
	Умеет	общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть во время пребывания в стране изучаемого языка без предварительной подготовки; участвовать в диалогах на знакомую или вызывающую интерес тему (диалог); строить простые связные высказывания о своих личных впечатлениях, событиях, рассказывать о своих мечтах, надеждах и желаниях; кратко обосновать и объяснить свои взгляды и намерения; рассказать историю или изложить сюжет книги или фильма и выразить к этому свое отношение (монолог).
	Владеет	достаточными языковыми знаниями (фонетическими, орфографическими, лексико-грамматическими), чтобы принять участие в беседе (начать, поддержать и завершить разговор) с некоторым количеством пауз и описательных выражений по знакомым (изученным) ситуациям.

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Английский для профессиональных целей (English for Specific
Purposes)»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)» предназначена для специалистов, обучающихся по специальности **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** профиль «Международное ресторанное дело». Дисциплина входит в блок дисциплин базовых Б1.Б.02. Трудоемкость составляет 8 зачетных единиц и 288 академических часа. Учебным планом предусмотрены практические занятия (144 час.), самостоятельная работа студента (108 часов). Обучение осуществляется на 2 курсе в 3 и 4 семестре. Форма промежуточной аттестации: зачёт. Форма итоговой аттестации: экзамен.

Дисциплина «Английский для профессиональных целей» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Иностранный язык», «Латинский язык», «Философия», «Русский язык и культура речи» и др.

Содержание дисциплины охватывает ряд тем, направленных на изучение иностранного языка для профессиональных целей.

Целью курса является формирование коммуникативной компетенции и овладение механизмами ее использования в ситуациях повседневного и профессионального общения с представителями других культур.

Задачи освоения дисциплины:

- систематизация имеющихся знаний, умений и навыков по всем видам речевой деятельности;
- повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования;
- формирование иноязычного терминологического аппарата;

- формирование средствами иностранного языка межкультурной компетенции как важного условия межличностного, межнационального и международного общения;
- развитие умений работы с аутентичными профессионально-ориентированными текстами;
- формирование учебно-познавательной мотивации и совершенствование умений самообразовательной деятельности по иностранному языку.

Для успешного изучения дисциплины «Английский для профессиональных целей» у обучающихся должны быть сформированы иноязычные компетенции уровня общего среднего образования:

- умение ориентироваться в письменном и аудиотексте на английском языке;
- способность обобщать информацию, выделять ее из различных источников;
- способность поддержать разговор на иностранном языке в рамках изученных тем.

В результате изучения дисциплины «Английский для профессиональных целей» у обучающихся формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-7 владение иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	Знает	иностранный язык для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации
	Умеет	устно и письменно общаться на иностранном языке в достаточной степени
	Владеет	навыками письма и общения на иностранном языке
ОК-12 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения	Знает	способы работы на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Умеет	работать в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Владеет	навыками общения и работы к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
--	---------	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Английский для профессиональных целей» применяются следующие методы активного обучения: лекция-беседа, круглый стол, работа в паре, командная форма работы.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Философия»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Философия» входит в блок базовой части обязательных дисциплин (Б1.Б.03) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов, в том числе с использованием МАО 10 ч.), практические занятия (18 часов, в том числе с использованием МАО 8 ч.), самостоятельная работа студента (54 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе во 3 семестре.

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

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

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

Цель – научить студентов формировать научно-философское мировоззрение на основе усвоения ими знаний в области истории философии и изучения основных проблем философии; развивать философское мышление – способность мыслить самостоятельно, владеть современными

методами анализа научных фактов и явлений общественной жизни, уметь делать выводы и обобщения.

Задачи:

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

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

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

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

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

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

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

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

– владение основным тезаурусом обществоведческих дисциплин.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	владеть навыками участия в научных дискуссиях, выступать с сообщениями и докладами, устного, письменного и виртуального (размещение в информационных сетях) представления материалов собственного исследования.
	Владеет	культурой мышления; способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей их достижения.
ОК-8 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знает	основные понятия и концепции философии, историю развития основных направлений человеческой мысли.
	Умеет	проводить философское исследование в соответствии с поставленной целью и задачами, определять логику проведения научного исследования относительно оценки собственной деятельности
	Владеет	инструментами и методами проведения научных философских исследований
ПК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	принципы самоорганизации и самообразования
	Умеет	самоорганизовываться
	Владеет	принципами самоорганизации и самообразования

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Философия» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекция-конференция; лекция-дискуссия; метод научной дискуссии; конференция или круглый стол.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «История»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «История» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.04) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Международное ресторанное дело».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

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

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

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

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

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

Задачи курса

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

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

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

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

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

Знание:

- основных фактов, процессов и явлений, характеризующих целостность отечественной и всемирной истории; периодизации всемирной и отечественной истории;

- современных версий и трактовок важнейших проблем отечественной и всемирной истории; исторической обусловленности современных общественных процессов;

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

Умение:

- проводить поиск исторической информации в источниках разного типа;

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную позицию по обсуждаемым вопросам, используя для аргументации исторические сведения;

- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии.

- использовать теоретические знания для решения практических задач;

- приобретать новые знания, используя новейшие образовательные технологии.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	Основные социокультурные, ментальные различия, сформировавшиеся в ходе исторического развития народов России и других стран
	Умеет	Уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народов и стран; обладает умением строить диалог и работать в коллективе с полиэтничным составом
	Владеет	Навыками толерантного восприятия социальных, конфессиональных и культурных различий окружающего сообщества
ОК-9 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знает	этапы исторического процесса (мирового и отечественного), их объективность и закономерность, новейшие достижения отечественной и зарубежной исторической науки, дискуссионные проблемы истории
	Умеет	ставить научную проблему, обосновывать ее актуальность; работать с историческими источниками; критически осмысливать исторические факты и события, преодолевать субъективность и тенденциозность в их изложении, делать вывод и аргументировать собственную позицию на основе анализа имеющейся информации
	Владеет	культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации. общенаучными методами в исторической науке, специальными историческими методами, методами, заимствованными из других наук; приёмами ведения дискуссии и полемики.

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Физическая культура и спорт»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

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

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

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

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

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

Задачи:

- Формирование знаний, умений и навыков в реализации средств базовых видов двигательной деятельности (легкая атлетика, спортивные игры (волейбол)), эстетическое и духовное развитие студентов.
- Развитие физических способностей средствами базовых видов двигательной деятельности для укрепления здоровья и поддержания физической и умственной работоспособности.
- Воспитание социально-значимых качеств и формирование потребностей в здоровом образе жизни для эффективной профессиональной самореализации.

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-16 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной	Знает	общие теоретические аспекты физической культуры, значение физического воспитания в личностном и профессиональном развитии.
	Умеет	использовать средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности.

и профессиональной деятельности	Владеет	традиционными формами и видами физкультурной деятельности для поддержания и развития физических способностей и формирования мотивации к двигательной активности.
---------------------------------	---------	--

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Русский язык и культура речи»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Русский язык и культура речи» для направления
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания входит в базовый раздел Б1.Б.06.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных
единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрено проведение практических
занятий (18 часов), самостоятельная работа студентов (54 часа).

Курс «Русский язык и культура речи» имеет связь с такими
дисциплинами, как «История», «Философия», «Иностранный язык». Освоение данной дисциплины должно предшествовать написанию курсовых и выпускных квалификационных работ, учебной и производственной практикам.

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

Задачи:

- привитие студентам владения нормами современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);
- раскрытие функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических

документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	место языка в жизни современного общества, особенности функционирования языка как основного средства общения
	Умеет	использовать языковые средства в различных ситуациях общения
	Владеет	навыками использования языковых средств в различных ситуациях общения
ОК-6 способность понимать, использовать,	Знает	особенности функционально-стилевой и жанровой дифференциации русского литературного языка

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Логика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Логика» является базовой дисциплиной учебных планов, подготовки бакалавров по направлениям 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ от 04.04.2016 г. по данным направлениям и положению об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часов. Учебными планами предусмотрены лекционные (18 часов) и практические занятия (18 часов), самостоятельная работа (36 часов). Дисциплина реализуется во 2 семестре 1 курса.

Изучение логики способствует формированию правильного мышления и других общекультурных компетенций. В курсе наибольшее внимание уделяется традиционной и символической логике, также прививаются навыки аргументированного и доказательного рассуждения, раскрываются основные тенденции и направления науки о законах мышления, разбираются примеры применения логики в обыденной жизни и профессиональной деятельности.

Курс «Логика» структурно и содержательно связан с такими дисциплинами как «Философия», «Высшая математика», «Русский язык и культура речи» и учитывает их содержание.

При чтении курса одновременно учитывается его классическое содержание, а также современные методы подачи материала и контроля успеваемости.

Цель состоит в овладении студентами культурой рационального мышления, практического применения её законов и правил.

Задачи:

1. Овладение студентами логической культурой, устойчивыми навыками точного, непротиворечивого, последовательного и доказательного мышления; приобретение практического умения осуществления различных логических операций, что достигается усвоением основных форм логических понятий и технологий анализа и вывода, а также решением соответствующих задач и упражнений.

2. Развитие у студентов навыков аналитического мышления, включающего способность анализировать логическую правильность и фактическую истинность собственных и других мыслительных актов, умения проводить мыслительные эксперименты, решать вопросы о логической взаимосвязи получаемой информации, об объектах исследования, активно оперировать понятийным логическим аппаратом в ситуациях с заданной или ограниченной информацией.

3. Формирование у студентов навыков ведения полемики. Умение аргументировано излагать свою позицию, подвергать глубокому анализу позицию оппонентов, убедительно отстаивать свою точку зрения, знать уловки споров и методы их нейтрализации – всё это составляет необходимые навыки профессионала в любой области. Овладение «логической компонентой» полемической культуры является наиболее эффективным средством овладения культурой полемики вообще, ибо искусство полемики неотделимо от ораторского мастерства, а логика с момента своего возникновения всегда ориентировалась на запросы риторики.

4. Прикладное использование студентами идей, средств и методов логики. Подобное использование подразумевает умение вскрывать логические ошибки, опровергать необоснованные доводы оппонентов, выдвигать и анализировать различные версии, осуществлять классификации и доказательства, составлять логически коррективные планы мероприятий, уяснять смысл и структуру рассуждений.

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

- умение выражать мысль устно и письменно в соответствии с грамматическими, семантическими и культурными нормами русского языка;
- иметь представления о мировом историческом процессе.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	об исторических этапах развития рационально-логического мышления в истории человеческой культуры; основные законы формальной логики, правила основных логических операций с понятиями, суждениями, виды и правила умозаключений, виды и правила построения вопросов и ответов, а также гипотез
	Умеет	пользоваться законами и правилами основных логических операций с понятиями, суждениями и умозаключениями в процессе получения, усвоения и обработки учебной информации из различных источников и форм, грамотно строить доказательство и опровержение, делать выводы из имеющихся посылок разными способами; применять правила аргументации в ходе ведения самостоятельной полемики с оппонентом
	Владеет	навыками формально-логического анализа текстов; навыками логического обоснования или опровержения мысли; навыками выявления и исправления логических ошибок, намеренных логических подлогов, логических операций с основными формами мышления

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Логика» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекция-дискуссия; проблемная лекция; «мозговой штурм»; публичное выступление; логический анализ текстов; решение задач, упражнений, кейсов.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Информатика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Информатика» входит в блок Б1 учебного плана (Б1.Б.08) и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

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

Задачи:

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

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

- способность к самоорганизации и к самообразованию

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	Знает	современные методы и технологии (в том числе информационные)
	Умеет	использовать современные методы и технологии в профессиональной деятельности
	Владеет	современными методами и технологиями
ОК-4 способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	Знает	техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда
	Умеет	творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере
	Владеет	Способами восприятия достижений науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Информатика» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: презентации с использованием доски, книг, видео, слайдов, компьютеров и т.п., с последующим обсуждением материалов; обратная связь с формированием общего представления об уровне владения знаниями студентов, актуальными для занятия; коллективные решения творческих задач, которые требуют от студентов не простого воспроизводства информации, а творчества, поскольку задания содержат большой или меньший элемент вариативности; работа в малых группах (дает всем студентам возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения).

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Экономика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Экономика» входит в блок базовой части обязательных дисциплин профессионального цикла (Б1.Б.09) учебного плана подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, что составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), самостоятельная работа студентов (100 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

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

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

Для успешного освоения дисциплины студенты должны знать:

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

Иметь навыки:

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

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР</p>	Знает	<ul style="list-style-type: none"> - терминологию, основные понятия и определения; - знать типы экономических систем, понимать суть экономических моделей; - и уметь разделять микро- и макроэкономические проблемы; - основные экономические институты и объяснять принципы их функционирования; - элементы традиционной, централизованной (командной) и рыночной систем в смешанной экономике; - характерные признаки переходной экономики; понимать суть и приводить примеры либерализации, структурных и институциональных преобразований; - основные понятия и модели неоклассической и институциональной микроэкономической теории, макроэкономики и мировой экономики; - основные макроэкономические показатели и принципы их расчета.
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> - применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; - использовать полученные знания при освоении учебного материала последующих дисциплин; - различать элементы экономического анализа и экономической политики; - анализировать в общих чертах основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики; - анализировать деятельность субъектов экономики в конкретных экономических условиях и давать практические рекомендации; - осуществлять подготовку исходных данных для проведения анализа данной социально-экономической ситуации в городе, регионе, стране; - проводить анализ отрасли (рынка), используя экономические модели; - использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации);
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> - навыками целостного подхода к экономическому анализу проблем общества; - методами работы с научной, учебной, методической литературой и экономическими нормативно-правовыми актами;

		- экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.
ОК-10 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает	основные понятия, показатели в области ассортимента, продаж и товародвижения на предприятии общественного питания, в том числе объём выпуска и продаж, структуру продаж, показатели, характеризующие продажи, ассортимент и товародвижение
	Умеет	обосновать и разработать ассортимент продукции собственного производства и покупных товаров, анализировать результаты продаж, разработать рекомендации по повышению продаж, совершенствовать процессы товародвижения и логистики на предприятии питания
	Владеет	навыками обоснования и выбора наилучшего ассортимента, эффективного управления продажами, товародвижением и логистикой на предприятии питания, обеспечивающего улучшение экономических показателей его деятельности
ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	мотивационные программы на всех ее этапах, результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать результаты мотивации и стимулировать работников производства
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа результатов мотивации и стимулирования работников производства
ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-18 способность	Знает	методы планирования стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, способы

планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов		анализа и оценки рынка, методы анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии и составления финансовой отчетности
	Умеет	осуществлять сбор, обработку данных для определения стратегии развития предприятия ресторанной индустрии, обработку данных для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
	Владеет	современными методами планирования деятельности предприятия ресторанной индустрии и обосновывает управленческие решения, современными методами финансового (бухгалтерского) учета для анализа затрат деятельности предприятия ресторанной индустрии
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа
	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экономика» применяются следующие методы активного обучения: проблемная лекция, практическое занятие-дискуссия.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в блок Б1.Б.10 и относится к базовой части направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (4 часа), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (50 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

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

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-17 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знает	методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Умеет	применить методы защиты для производственного персонала и населения при чрезвычайных ситуациях
	Владеет	методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОК-14 способность использовать приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знает	приёмы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Умеет	оказать необходимую первую медицинскую помощь в условиях чрезвычайных ситуаций
	Владеет	приемами первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Маркетинг продовольственных товаров»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Учебный курс «Маркетинг продовольственных товаров» предназначен для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина «Маркетинг продовольственных товаров» включена в состав базовой части блока «Дисциплины (модули)» Б1.Б.11.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов, в том числе МАО 18 часов), практические занятия (18 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (36 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 2 семестре.

Дисциплина «Маркетинг продовольственных товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Современные информационные технологии», «Экономическое и правовое мышление», «Математический анализ», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности», «Дегустационный анализ пищевых продуктов».

Содержание дисциплины состоит из десяти тем и охватывает следующих круг вопросов: социально-экономическая сущность маркетинга: концепции, принципы, инструменты воздействия; маркетинговая среда предприятия как объект исследования; роль маркетинговых исследований для принятия эффективных управленческих решений; целевой маркетинг: от сегментирования к позиционированию; интеграция и координация в маркетинге; товар в комплексе маркетинга; цена в комплексе маркетинга; сбыт в комплексе маркетинга; продвижение в комплексе маркетинга; клиентоориентированность и социальная ответственность компании.

Цель – теоретическая и практико-ориентированная подготовка студентов в области маркетинговой деятельности, направленная на формирование системных знаний о содержании, целях, задачах, функциях маркетинга, обеспечивающих работу службы маркетинга на предприятии, а также формированию умений применять методы анализа рынка, методики маркетинговых исследований, стратегического планирования целью эффективного управления предприятием.

Задачи:

- сформировать системное представление о процессе формирования маркетинговой информационной системы, методах маркетинговых исследований, особенностях сегментирования целевых рынков, функционирования службы маркетинга;
- сформировать навыки анализа конкурентов различными методиками;
- сформировать навыки организации и проведения маркетинговых исследований;
- сформировать навыки исследования и разработки конкурентных стратегий;
- обучить профессиональным подходам к планированию комплекса маркетинга;
- сформировать исследовательские навыки оформления аналитического отчета.

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

- способность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда;
- способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами;
- способность к самоорганизации и самообразованию.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-21 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает	подходы к обобщению информации в области маркетинговых технологий с использованием информационных ресурсов. нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
	Умеет	обобщать разрабатывать проекты на основе маркетинговой информации для принятия эффективных управленческих решений
	Владеет	нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг навыками поиска и использования информации, необходимой для осуществления анализа хозяйственной деятельности предприятий на основе маркетинговых технологий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Маркетинг продовольственных товаров» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, реферат, кейс-задачи, составление интеллект-карты, лекции пресс-конференции проблемные лекции.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Высшая математика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Высшая математика» разработана для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестре.

Дисциплина «Высшая математика» относится к дисциплинам базовой части учебного плана Б1.Б.12.

Целями освоения дисциплины «Высшая математика» являются формирование и развитие личности студентов, их способностей к алгоритмическому и логическому мышлению, а также обучение основным математическим понятиям и методам высшей математики. Изучение курса способствует формированию элементов компетенций ОПК-1, ПК-29 расширению научного кругозора и повышению общей культуры будущего специалиста, развитию его мышления и становлению его мировоззрения.

Задачи дисциплины:

- формирование устойчивых навыков по применению фундаментальных положений высшей математики при изучении дисциплин профессионального цикла и научном анализе ситуаций, с которыми выпускнику приходится сталкиваться в профессиональной и общекультурной деятельности;

- освоение методов аналитической геометрии на плоскости и в пространстве, методов дифференциального, интегрального исчисления, а также элементов дифференциальных уравнений при решении практических задач;

- обучение применению методов аналитической геометрии на плоскости и математического анализа для построения математических моделей реальных процессов.

Для успешного изучения дисциплины «Высшая математика» у студентов должны быть сформированы предварительные компетенции, приобретенные в результате обучения в средней общеобразовательной школе:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность применять соответствующий математический аппарат.

Планируемые результаты обучения по данной дисциплине (знания, умения, владения), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют этапы формирования следующих компетенций:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования элементов компетенций	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	информационные, компьютерные и сетевые технологии
	Умеет	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате
	Владеет	информационными, компьютерными и сетевыми технологиями
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	как измерять и составлять описание проводимых экспериментов, как владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
	Умеет	составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Для формирования элементов вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высшая математика» применяются следующие методы активного обучения: лекция-беседа и групповая консультация, лекция-визуализация, лекция с заранее запланированными ошибками.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Физика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Физика» входит в блок Б1.Б 13 и относится к базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические работы (18 часов), самостоятельная работа студента (18 часов), зачет (27 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

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

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

Задачи дисциплины:

- формирование системы физических понятий;
- формирование основных представлений современной физической картины мира на базе изучения основ важнейших физических теорий;
- ознакомление студентов с важнейшими прикладными аспектами физики;

- ознакомление студентов с гуманитарными аспектами физического знания, формирование основы для повышения общей культуры обучаемого, его экологического воспитания;

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

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

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

- формирование навыков планирования эксперимента и его организации;

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

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

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

- способность использовать основы математического анализа и векторной алгебры;

- способность решать простейшие физические задачи аналитическим и графическим методами;

- способность проводить простейшие измерения физических величин;

- владение навыками работы с учебной литературой;

- владение навыками использования простейших измерительных инструментов;

- владение навыками оформления результатов наблюдений, опытов и вычислений.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	перспективные направления развития прикладных разделов физики, современные физические методы исследования, приборную базу
	Умеет	анализировать результаты эксперимента, осуществлять статистическую обработку данных, полученных в ходе эксперимента, делать выводы
	Владеет	навыками работы с измерительными приборами и способами представления полученной информации
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	законы физики, регулирующие протекание биохимических и биотехнологических процессов, физические факторы, влияющие на эти процессы, способы их учета
	Умеет	использовать базовые знания в области физики для управления процессом производства продуктов питания на основе превращений основных структурных компонентов;
	Владеет	приемами анализа свойств сырья и пищевых продуктов на основе использования фундаментальных знаний в области физики и физических методов

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Основы технологии продукции общественного питания»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Основы технологии продукции общественного питания» входит в блок Б1.Б.14 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е., 252 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Введение в основы специальности», «Экспертиза качества сырья, используемого для производства продуктов общественного питания», «Технология производства функциональных продуктов» «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

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

В программу курса входит работа со специальной литературой, изучение технологии приготовления блюд из разных видов сырья — овощей, круп, мяса и мясопродуктов, рыбы, яиц, творога, мучных кулинарных изделий.

Цель дисциплины «Основы технологии продукции общественного питания» является изучение первоначальных навыков способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.

Задачи:

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

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

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

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

- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
	Умеет	представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	измерение, составление и описание проводимых экспериментов
	Умеет	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Электротехника и электроника»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Электротехника и электроника» ведется на 2 курсе 4 семестра для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация (степень) бакалавр. Входит в базовую часть профессионального (специального) цикла – Б1.Б.15. Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (54 час.).

Целью изучения дисциплины является освоение и приобретение знаний и навыков:

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

- решать инженерно-технические и экономические задачи с применением средств прикладного программного обеспечения.

Задачи:

- научить устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания;

- научить обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания;

- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

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

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

- методически правильно осуществлять измерения в различных режимах электропотребления и эксплуатацию энергопотребляющего оборудования различного назначения;

- обладать навыками работы с приборами с различными по принципу действия и назначения, осуществляющие инструментальное обследование объектов, имеющих место в технологическом процессе;

- по результатам инструментальных измерений уметь диагностировать и прогнозировать техническое состояние электротехнических устройств.

Дисциплина «Электротехника и электроника» предусматривает изучение вопросов оценки и прогнозирования технического состояния по результатам инструментального обследования, методов сервисного обслуживания для безаварийной эксплуатации электрооборудования и базируется на общеинженерных и естественно – научных дисциплинах учебного плана (высшая математика, физика, химия, информатика, теоретическая механика, инженерная графика, теоретические основы теплотехники).

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	современные прикладные задачи электротехники, методы и средства их решения в научно-исследовательской, проектно-конструкторской, производственно-технологической и других видах профессиональной деятельности
	Умеет	применять инновационные технологии для создания энергосберегающих мероприятий используемых в различных устройствах
	Владеет	способами работы с различными источниками информации; способами и методами решения задач инновационного развития техники
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	сборку, монтаж, регулировку и ремонт узлов и механизмов оборудования, агрегатов, машин, станков и другого электрооборудования промышленных организаций
	Умеет	практический опыт: заполнения технологической документации; работы с измерительными электрическими приборами, средствами измерений, стендами
	Владеет	методами математического описания протекающих процессов в электромагнитных устройствах и интерпретации полученных результатов в результате проведенных экспериментах
ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров	Знает	терминологию, основные понятия и определения применяемых в электротехнике и электронике; показатели энергоэффективности эксплуатируемого электрооборудования

технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет	использовать знания электротехнических законов, методов анализа электрических и электронных устройств; использовать знания принципов действия, конструкций, свойств, областей применения и потенциальных возможностей основных электротехнических и электронных устройств; использовать знания электротехнической терминологии и символики
	Владеет	способностью самостоятельно выполнять исследования современных электротехнических устройств для решения производственных задач с использованием современной материально-технической базы
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	современные проблемы отечественной и зарубежной электроэнергетики и электротехники
	Умеет	экспериментально определять параметры и характеристики типовых электротехнических и электронных элементов и устройств; производить измерение основных электрических величин, а также некоторых неэлектрических величин; включать электротехнические приборы и машины
	Владеет	способностью к быстрому восприятию новых теоретических и практических знаний в области профессиональной деятельности и навыками принятия самостоятельных решений с их использованием
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	методы, способы и технические средства управления уровнем потерь электроэнергии в системах электроэнергетики; концепцию управления уровнем потерь электроэнергии в активно-адаптивных сетях
	Умеет	быстро находить и анализировать актуальную информацию в области профессиональной деятельности; творчески воспринимать и использовать углубленные теоретические и практические знания, которые находятся на передовом рубеже науки и техники в области электроэнергетики
	Владеет	навыками реализации путей построения электрической сети с минимальными потерями с применением энергосберегающих технологий для повышения их энергоэффективности

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Электротехника и электроника» применяются следующие методы активного обучения: лекция-дискуссия, методы проектов и мозгового штурма, рейтинговый метод, метод малых полемических групп.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Теплотехника»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

Дисциплина «Теплотехника» входит в базовую часть учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов), самостоятельная работа студента (54 часа) в том числе на подготовку к экзамену (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

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

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

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

Задачи дисциплины:

– формирование знаний о принципах действия приборов теплового контроля;

– изучение принципов энергосбережения и рационального использования тепловых энергоресурсов;

– ознакомление с принципами действия тепловых машин.

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

- Способность творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда.

- Способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности.

- Готовностью использовать современные системы автоматизированного проектирования.

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

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

безопасности разных классов предприятий питания	Владеет	методами расчета технологических процессов и аппаратов с использованием законов теплопроводности, конвективного теплообмена, массопереноса.
ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	методы решения задач при моделировании процессов тепло- и массопереноса в биотехнологических / технологических процессах.
	Умеет	обобщать данные и использовать практические знания для исследования, разработки и реализации технологий в профессиональной деятельности с применением современных систем автоматизированного проектирования.
	Владеет	навыками использования специализированного программного обеспечения использования специализированного программного обеспечения для расчета, моделирования и оптимизации процессов теплообмена в теплообменных аппаратах при осуществлении технологических процессов в профессиональной деятельности.
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теплотехника» применяются методы активного обучения: вопросы от студента к преподавателю или от преподавателя к студенту и индивидуальные задания. В качестве метода интерактивного обучения проводятся обсуждения в группе при проведении лекционных и лабораторных занятий.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Экспертиза качества сырья, используемого для производства
продуктов общественного питания»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Экспертиза качества сырья, используемого для производства продуктов общественного питания» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.Б.17). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение свойств товаров и сырья, основ производства пищевых продуктов, экспертизы сырья, используемого в производстве продукции общественного питания. В программу курса входит изучение дефектов сырья и пищевой продукции.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с особенностью разных видов сырья и ее использованием в производстве кулинарной продукции и продукции общественного питания

Задачи:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

Для успешного изучения дисциплины «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов 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 общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	различные виды технологического оборудования
	Умеет	правильно эксплуатировать различные виды технологического оборудования
	Владеет	навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности предприятий питания
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Умеет	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
	Владеет	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного

		микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	технологические процессы производства продукции из различных видов сырья
	Умеет	дать качественную оценку различным видам сырья и приготовленным блюдам
	Владеет	методами экспертизы сырья и добавок при производстве ресторанных блюд
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества различных видов сырья
	Умеет	проводить органолептический анализ качества сырья и готовой продукции
	Владеет	навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий
ПК-10 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	основные режимы технологических процессов
	Умеет	осуществлять технологический процесс производства блюд,
	Владеет	технологическими режимами производства продукции из различных видов сырья
ПК-11 готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
	Умеет	устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и

		поведению в чрезвычайных ситуациях
	Владеет	требованиями и приоритетами к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья, показатели качества кулинарной продукции
	Умеет	определять основные технологические параметры при производстве продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции
	Владеет	навыками ведения технологического процесса производства ресторанной продукции
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд, ее назначение и содержание
	Умеет	пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	навыками составления рецептур блюд с использованием различных видов сырья, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Экспертиза качества сырья, используемого для производства продуктов общественного питания» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар прессконференция.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Неорганическая химия»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Неорганическая химия» предназначена для студентов 1 курса, обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, программа подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»; входит в базовую часть дисциплин и является обязательной для изучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е.; 216 часов. Учебным планом предусмотрены лекции (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), контроль самостоятельной работы студентов (54 часа) и самостоятельная работа студентов (54 часа), форма итогового контроля – экзамен.

Дисциплина «Неорганическая химия» логически и содержательно связана с такими курсами как «Физика» и «Введение в основы специальности».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением законов термодинамики и биоэнергетики, коллигативных свойств растворов, ионных равновесий, электрохимии, химической кинетики и катализа, химии элементов главных и побочных подгрупп, химии биогенных элементов. Освоение дисциплины «Неорганическая химия» необходимо для последующего изучения таких дисциплин, как «Аналитическая, физическая и коллоидная химия», «Теоретические основы молекулярной кухни» и «Основы общей и технической биохимии».

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов современных представлений о строении и свойствах химических веществ, закономерности протекания химических процессов, развития химического мышления, дать краткое изложение наиболее значимых для химии теоретических понятий и законов, которые позволили бы использовать их на обширном материале химии неорганических соединений.

Задачи дисциплины:

– Овладеть навыками проведения научных исследований для установления взаимосвязи физико-химических свойств веществ и их биологической активности. Изучить основные законы химической кинетики и термодинамики в целях определения возможности протекания и направления биохимических процессов;

– Уметь применять законы химической кинетики для повышения скорости основных и блокирования побочных процессов;

– Уметь применять химические методы в аналитических и экологических целях.

– Научиться использовать методы общей и неорганической химии для решения конкретных задач пищевых производств.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Физико-химические свойства основных классов химических соединений, основы химической термодинамики для оценки физических и химических процессов, основные химические свойства соединений различных классов и взаимосвязь между ними
	Умеет	Оценивать технологические процессы и формирование качества пищевых продуктов с химической точки зрения
	Владеет	Навыками использования теоретических знаний в области общей и неорганической химии для решения химических проблем, возникающих в процессе приготовления и хранения пищи и влияющих на качество продуктов;
ПК-27	Знает	Физические и химические свойства основных

способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов		классов неорганических соединений Назначение лабораторного оборудования. Правила обращения с посудой и реактивами
	Умеет	Обращаться с химическими реактивами и лабораторной посудой. Разбираться в описании лабораторных методик. Использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных объектов. Понимать и обсуждать аналитические данные о химическом составе сырья и продуктов. Применять аналитические данные для описания изменений, происходящих при технологических процессах, хранении и порче пищевых продуктов.
	Владеет	Методами исследования химического состава сырья и продуктов Умением критически анализировать результаты научных исследований
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	методы статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов; основы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей
	Умеет	проводить статистическую обработку и анализ исследуемых технологических процессов; составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи
	Владеет	методами статистической обработки экспериментальной информации; навыками анализа исследуемых технологических процессов при их моделировании; практическими навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей; готовностью проводить измерения и наблюдения проводимого эксперимента

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Неорганическая химия» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: активное чтение, эксперимент, дебрифинг, проблемная лекция.

Аннотация к рабочей учебной программе дисциплины «Органическая химия»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Дисциплина «Органическая химия» разработана для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Международное ресторанное дело» и входит в базовую часть учебного плана (Б1.Б.19)

Общая трудоемкость дисциплины «Органическая химия» составляет 144 часа (4 зачётные единицы). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), контроль самостоятельной работы студента (27 часов) и самостоятельная работа студента (9 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Форма контроля по дисциплине – зачёт.

Дисциплина «Органическая химия» опирается на изученные дисциплины средней школы: такие как «Органическая химия», «Неорганическая химия», «Математика», «Физика. В свою очередь она является «фундаментом» для изучения таких дисциплин как «Аналитическая, физическая и коллоидная химия», «Физико-химические свойства продукции общественного питания».

Дисциплина изучает: основные законы химии, теорию основных разделов химии в соответствии программой, проявление теоретических закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах), общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.

В результате студент должен уметь применять теоретические знания по химической связи и строению молекул к компонентам пищевых и непищевых систем, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, решать практические задачи и применять полученные знания в процессе изучения специальных дисциплин, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и

зарубежный опыт по производству продуктов питания, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования органических веществ при изучении сырья, измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Цель дисциплины:

- получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров;

- дать понимание современных представлений о строении и свойствах органических веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья;

- подготовить студентов к изучению биохимии, пищевой химии и основ товароведения промышленных и продовольственных товаров;

- выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения;

- дать понимание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемыми при оценке показателей качества.

Задачи дисциплины:

- изучение основных разделов органической химии, а именно: классы и номенклатуру органических соединений, химическую связь и механизмы ее образования, общетеоретические основы строения органических веществ, химические свойства и превращения органических соединений, основные механизмы реакций органических веществ.

- раскрытие практических аспектов использования системы знаний по химии в деятельности будущих бакалавров в области технологии продуктов питания таких как: методы разделения, очистки и идентификации

органических веществ при исследовании сырья, принципы аналитического определения, методы химического анализа, метрологические аспекты.

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

- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и математического (компьютерного) моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

- способность выявить естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности, привлечь для их решения соответствующий физико-математический аппарат.

Планируемые результаты обучения по данной дисциплине (знания, умения, владения), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют этапы формирования следующих компетенций:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Приемы и методы самоорганизации и самообразования
	Умеет	Самоорганизоваться и самостоятельно изучать теоретические основы дисциплины
	Владеет	Приемами и методами самоорганизации и самообразования
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	основные законы химии, теоретические закономерности в растворах пищевых и непищевых компонентов, физико-химические свойства сырья
	Умеет	применять полученные знания основных законов химии, физико-химических свойств сырья для управления технологическими процессами
	Владеет	методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования органических веществ при изучении физико-химических свойств сырья и на основе этого умеет управлять технологическими процессами

ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций.
	Умеет	применять теоретические знания по химической связи и строению молекул компонентов пищевых и непищевых систем; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, используя законы математической статистики и построения моделей экспериментов
	Владеет	способностью самостоятельной работы в химической лаборатории, проведения химического анализа для последующего его использования при контроле качества продуктов питания.
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	проявление теоретических закономерностей в растворах пищевых и непищевых компонентов (в гомогенных и гетерогенных системах), общетеоретические основы строения органических веществ и основные механизмы реакций, законы и методы математической статистики
	Умеет	проводить измерения, используя теоретические знания основ строения органических веществ, механизмы реакций и описывать проводимые эксперименты, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований, основами химических методов анализа, методами, используемыми при оценке показателей качества.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Органическая химия» применяются следующие методы активного обучения: проблемное обучение, активное чтение, составление интеллектуальных карт, консультирование и рейтинговый метод.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Основы общей и технической биохимии»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии» предназначена для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология продукции и организация общественного питания». Дисциплина входит базовую часть Блока 1, имеет номер Б1.Б.20.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов), лабораторные работы (36 часов) самостоятельная работа (54 часа, из них 27 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4-ом семестре.

Дисциплина «Основы общей и технической биохимии» связана с другими дисциплинами ОПОП: «Органическая химия», «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции».

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	современные тенденции развития пищевых технологий, значение химического состава сырья для производства инновационных продуктов питания.
	Умеет	анализировать современные научные биохимические данные о различных видах пищевого сырья с целью их использования для совершенствования имеющихся и проектирования новых видов пищевой продукции.
	Владеет	навыками создания новых видов ресторанной продукции учетом химического состава и свойств пищевого сырья.
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	особенности ведения технологических процессов при использовании пищевого сырья различного компонентного состава.
	Умеет	корректировать параметры технологических процессов в зависимости от свойств пищевого сырья.
	Владеет	методами и приемами оптимизации технологических процессов в зависимости от химического состава и свойств используемого сырья.
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и	Знает	аналитические методы исследования свойств сырья и продукции, обработки и анализа, в том числе статистического, полученных результатов.
	Умеет	разбираться в сущности и особенностях различных

анализировать результаты экспериментов		методов исследования свойств сырья и продукции, анализа экспериментальных данных.
	Владеет	навыками определения наиболее подходящих методов исследования и анализа результатов в соответствии с целями и задачами эксперимента.
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	основные характеристики современных приборов и оборудования для биохимических исследований, а также методы и средства обработки и анализа полученных данных.
	Умеет	анализировать и оценивать возможности лабораторных приборов и оборудования для осуществления конкретных видов анализа.
	Владеет	навыками работы на приборах и оборудовании при проведении необходимых измерений.

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Пищевая микробиология»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс по дисциплине «Пищевая микробиология», составлен в соответствии с программой дисциплины и предназначен для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Международное ресторанное дело», реализуемой в соответствии с ОС ВО ДВФУ. Трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы (108 часов). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (36 часов) и самостоятельная работа студентов (54 часа).

Дисциплина входит в часть блока Б1.Б.21 базовой части обязательных для изучения дисциплин. Форма подготовки очная.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология смешанных напитков», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы технологии продуктов общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания».

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

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

Целью дисциплины «Пищевая микробиология» является ознакомление бакалавров с основными областями пищевой микробиологии – науке изучающей микроорганизмы, применяемые в изготовлении разнообразных пищевых продуктов путем микробиологического синтеза, а также способы предотвращения их порчи, вызываемой микроорганизмами.

Задачи дисциплины:

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

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

- ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию;
- ПК-3 – владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-15 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	Литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	Организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	Навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	научные основы безопасности пищевых продуктов, представления о микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов, применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов с учетом специфики направления
	Умеет	использовать в научной деятельности научные основы безопасности пищевых продуктов, определять микробиологическую безопасность сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
	Владеет	методами проведения исследований с использованием теоретических знаний и практических умений в области определения микробиологической безопасности сырья, пищевых добавок и готовых пищевых продуктов
ПК-10 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного	Знает	современные научные данные об основных биохимических процессах в клетке и энергообеспеченности процессов <i>in vivo</i> , о ферментативной кинетике и механизмах регуляции метаболизма; усвоение современных научных данных о молекулярно-биологических основах функционирования клеток, о структуре компартментов прокариотических и эукариотических клеток на надмолекулярном уровне организации, о процессах хранения, передачи и реализации генетической информации, а также наследственности и изменчивости

микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		организмов
	Умеет	подбирать условия и проводить выделение и идентификацию групп микроорганизмов
	Владеет	практическими навыками в сфере применения основных процедур работы с объектами биохимии, микробиологии и молекулярной биологии

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Аналитическая, физическая и коллоидная химия»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.22) Технологического модуля учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Международное ресторанное дело», реализуемого в соответствии с ОС ВО ДВФУ от 04.04.2016 г.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (36 часов), лабораторные занятия (54 часа), контроль самостоятельной работы студента (27 часов) и самостоятельная работа студента (27 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре и на 2 курсе в 3 семестре.

Дисциплина «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» логически и содержательно связана с такими курсами как «Физика», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания», «Экспертиза качества сырья, используемого для производства продуктов общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции».

Целью изучения дисциплины является формирование комплекса знаний по аналитической, физической и коллоидной химии для последующего более глубокого изучения дисциплин базового уровня профессионального цикла, необходимых для успешной реализации профессиональной деятельности бакалавра, и практических навыков по использованию знаний для технохимического контроля пищевой продукции, определения ее безопасности и качества, возможности использования сырья в пищевом производстве и основных физико-химических и коллоидных свойств растворов к пищевым системам и происходящим в них процессам,

дисперсных систем для совершенствования технологических процессов получения продуктов питания.

Задачи:

– обучить студентов основам феноменологической и химической термодинамики, термодинамической теории растворов, элементам химической кинетики; приемам пробоотбора и пробоподготовки, основным закономерностям равновесий и протекания различных типов химических реакций, основам метода титрования;

– сформировать представление о свойствах и типах дисперсных систем, их устойчивости и коагуляции, закономерностях адсорбционных процессов;

– закрепить необходимый понятийный аппарат важнейших разделов аналитической, физической и коллоидной химии;

– сформировать умение применять на практике полученные знания - научить интерпретировать экспериментальные результаты и интегрировать их с теоретическими основами, возможностями, методическими подходами и приемами практической работы для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью в научных лабораториях.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции, и услуг установленным нормам
	Умеет	применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Владеет	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, и их изменения в ходе технологических процессов
	Умеет	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов
	Владеет	методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	фундаментальные разделы физической и коллоидной химии; методы и средства химического исследования веществ и их превращений
	Умеет	использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; правильно фиксировать результаты своих исследований
	Владеет	выполнением химических лабораторных операций, методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; методами математического описания и интерпретации полученных результатов
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли; основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств сырья, технологических полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов и использовать результаты в профессиональной деятельности; современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов учебной практики, особенности сбора информации в торговой организации; основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации
	Умеет	самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность по избранной научной специальности, применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и

		экологической чистоты; применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
	Владеет	методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами; современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации; методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Аналитическая, физическая и коллоидная химия» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемная лекция, метод малых групп, практические занятия, лабораторные работы.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология продукции общественного питания»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Технология продукции общественного питания» входит в блок Б1.Б 23 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 час. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология производства функциональных продуктов».

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

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

Цель дисциплины «Технология продукции общественного питания» является изучение рациональных способов обработки пищевого сырья и технологии приготовления всех категорий блюд и кулинарной продукции.

Задачи:

- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции

питания;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия

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

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- 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	
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать и реализовывать мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
	Владеет	оценками влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия
ПК-1 способность использовать	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических

<p>технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>		<p>процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</p>
	Умеет	<p>организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
	Владеет	<p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</p>
<p>ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	Знает	<p>принципы оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; документооборот по производству на предприятиях питания</p>
	Умеет	<p>организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
	Владеет	<p>способностью ведения документооборота по производству на предприятии питания, практическим использованием нормативной, технической и технологической документацию</p>
<p>ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции</p>	Знает	<p>технологии приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов</p>
	Умеет	<p>организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса</p>
	Владеет	<p>принципами осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции общественного питания</p>
<p>ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции</p>	Знает	<p>организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий</p>
	Умеет	<p>организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий</p>
	Владеет	<p>методами и технологическими приемами приготовления и оформления мучных кондитерских изделий</p>
ПК-9	Знает	<p>способы анализа и оценки результативности</p>

способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		системы контроля деятельности производства
	Умеет	оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеет	способами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, поиска и выбора новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	методами и приемами проведения исследований по заданной методике

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Проектирование предприятий общественного питания»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в блок Б1.Б 24 и относится к ее базовой части. Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

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

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

соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Задачи:

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

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

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- 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	
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	о возможностях работы в команде
	Умеет	воспринимать социальные и культурные различия
	Владеет	способами работы в команде
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	вопросы организации ресурсосберегающих производств на п.о.п. различного типа
	Умеет	оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов п.о.п. различного типа
ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	основы безопасности жизнедеятельности на п.о.п. различного типа
	Умеет	пользоваться снп на п.о.п. различного типа
	Владеет	навыками по применению строительных норм на п.о.п. различного типа
ПК-31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	грамотно делать привязку технологического и др. оборудования п.о.п. различного типа
	Владеет	навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на п.о.п. различного типа
ПК-32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной	Знает	основы проектирования на п.о.п. различного типа
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Теоретические основы молекулярной кухни»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Курс «Теоретические основы молекулярной кухни» входит в блок Б1.Б.25 и относится к ее базовой части направления бакалаврской подготовки программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Основы общей и технической биохимии», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки», «Технология и дизайн ресторанных блюд».

Целью дисциплины «Теоретические основы молекулярной кухни» является подготовка студентов-бакалавров 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 «Теоретические основы молекулярной кухни» 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 общекультурные / общепрофессиональные / профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	что такое молекулярная кухня, историю развития, основоположников и видных деятелей в этой области. знает способы обработки, технологии, оборудование и ингредиенты молекулярной кухни
	Умеет	готовить блюда молекулярной кухни, применять различные пищевые добавки для приготовления блюд молекулярной кухни
	Владеет	рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования при производстве блюд молекулярной кухни, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации на блюда молекулярной кухни
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с	Знает	различные источники информации по теме молекулярной кухни
	Умеет	находить и применять информацию по теме молекулярной кухни, делать презентации по заданным темам молекулярной кухни
	Владеет	методами и приемами поиска, обработки

использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		необходимой информации, создания презентаций
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	технологическое оборудование, применяемое в молекулярной кухне, принципы его работы
	Умеет	использовать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет	безопасными техниками работы на технологическом оборудовании, применяемом при производстве блюд молекулярной кухни
ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке в молекулярной кухне; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовых блюд молекулярной кухни; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества блюд молекулярной кухни; разрабатывать нормативную документацию на блюда молекулярной кухни; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве блюд молекулярной кухни; 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 молекулярной кухни
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	требования санитарной, пожарной безопасности и охраны труда при производстве блюд молекулярной кухни
	Умеет	использовать требования техники санитарной, пожарной безопасности и охраны труда. умеет безопасно пользоваться технологическим оборудованием при производстве блюд молекулярной кухни
	Владеет	безопасными методами и технологиями блюд молекулярной кухни

ПК-10 способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	требования к безопасности труда персонала молекулярных ресторанов
	Умеет	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле деятельности ресторана молекулярной кухни
	Владеет	методами выявления рисков в области труда и здоровья персонала ресторанов молекулярной кухни;
ПК-22 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	источники и способы получения информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;
	Умеет	находить и использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни, проявлять коммуникативные умения;
	Владеет	методами поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников ресторанов молекулярной кухни;
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	отечественный и зарубежный опыт по производству блюд молекулярной кухни;
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию в области молекулярной кухни
	Владеет	методами анализа научно-технической информации в области молекулярной кухни

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теоретические основы молекулярной кухни» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллект карт, метод мастер классов.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.Б.25).

Дисциплина предназначена для студентов 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела».

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

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

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

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

Задачи:

1. подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОК-3, ОПК-5)

2. умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции (ПК-7)

3. способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ОК-11, ПК-15)

4. готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-23)

5. способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-25)

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-3 способность проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности	Знает	основы профессиональной деятельности
	Умеет	принимать ответственные решения и проявлять инициативу
	Владеет	способностью проявлять профессиональные знания для разрешения нестандартных ситуаций
ОК-11 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	нормативные документы отрасли
	Умеет	применять правовые знания в различных аспектах профессиональной деятельности
	Владеет	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

ОПК-5 подготовка к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	этапы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Умеет	составлять производственные программы для предприятий различного типа
	Владеет	навыками организации технологического процесса и процесса обслуживания на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Знает	рецептуры, технологию и способы оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Умеет	организовать приготовления на предприятии сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
	Владеет	методами и приемами определения безопасности сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Умеет	внедрять зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	умением внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	системы контроля деятельности производства
	Умеет	оценивать результативность системы контроля деятельности производства
	Владеет	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-15 способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к	Знает	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умеет	планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей

предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания		на предприятиях питания
	Владеет	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
ПК-23 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ
	Умеет	проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
	Владеет	навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-25 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	критерии и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива
	Умеет	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе,
	Владеет	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Умеет	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Физиологические основы организации рационального питания на
предприятиях общественного питания»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» входит в блок Б.1.Б.27 и относится к ее базовой части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

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

Цель дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» является изучение закономерностей превращения в организме человека пищевых веществ и энергии, влияние характера питания на состояние здоровья, оптимальные потребности человека в пищевых веществах и энергии в соответствии с состоянием организма при конкретных условиях существования.

Задачи:

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

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

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- 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	
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	физиологические основы организации сбалансированного рационального питания различных групп населения
	Умеет	с учетом физиологических особенностей проводить исследования по усвояемости и перевариваемости человеком пищевых веществ, а также вести подсчеты энергетической ценности пищи, потребления человеком полезных веществ
	Владеет	методиками определения биологической и энергетической ценности пищи, усвояемости и перевариваемости пищевых веществ с учетом особенностей организма человека
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	способы измерения энергетической ценности пищи и усвояемости пищевых веществ
	Умеет	составлять подробные рационы питания различных групп населения с учетом их физиологических особенностей
	Владеет	методами и приемами определения биологической ценности пищи, усвоения основных пищевых веществ, а также методами и средствами статистической обработки необходимой для сбалансированности рационов питания.
ПК-30 умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	особенности составления рационов питания для различных групп населения
	Умеет	составлять рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека для различных групп населения
	Владеет	приемами составления рационов питания для различных групп населения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания» применяются следующие методы

активного/интерактивного обучения: имитационная игра, метод интеллектуальных карт, метод Инсерт маркировки.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Процессы и аппараты пищевых производств»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в состав вариативной части дисциплин Б1.Б.28 цикла основной образовательной программы подготовки бакалавров направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц (144 академических часа).

Освоение дисциплины осуществляется параллельно и тесно связано с изучением дисциплин: «Физика», «Органическая химия».

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

- готовность использовать современные системы автоматизированного проектирования.

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

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

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

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции; лекции-конференции; лекции презентации; проектные методика; тестовые задания; элементы научно-исследовательской работы; методы ИТ – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание (используются на занятиях в форме электронных презентаций лекций, и т.д.); проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы; опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях; лабораторные исследования на современном оборудовании ИНИИЦ с дальнейшей интерпретацией полученных данных.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Тепловое оборудование предприятий общественного питания»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» разработана для студентов третьего курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (36 часов), контроль самостоятельной работы студентов (27 часов) и самостоятельная работа студентов (99 часа).

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

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», а также практической работы по получаемой специальности.

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

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

Задачи:

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

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

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятий питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	правилами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-5 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	правила выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
	Умеет	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Владеет	правилами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК-31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	способы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
	Умеет	контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
	Владеет	методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	Знает	методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
	Владеет	методами поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	способы оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Умеет	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
	Владеет	навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Культура питания народов мира»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Культура питания народов мира» относится к блоку 1 вариативной части обязательных дисциплин (Б.1.В.01). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. В программе дисциплины отражены особенности кухонь мира и кухонь народов России, продуктовый набор, особенности и традиции питания народов мира. Материал курса тесно связан с технологией продуктов общественного питания, организацией обслуживания на предприятиях общественного питания, практической подготовкой студентов. Дисциплина «Культура питания народов мира» является основой для последующего изучения дисциплины «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов», «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании», «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона».

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

Задачи:

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

Для успешного изучения дисциплины «Культура питания народов мира» 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 общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции (элементы компетенций).

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

организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		питания национальных кухонь
	Владеет	основами организации обслуживания на предприятиях питания национальных кухонь
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	историю развития общественного питания в разных странах мира
	Умеет	применять на практике источники литературы, может искать информацию по заданной теме
	Владеет	информацией об основных этапах развития потребительского рынка
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Умеет	применять на практике традиции и культуру питания народов мира, быт, застолье, церемонии, обряды, значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем
	Владеет	информацией об основных компонентах материальной культуры, методическими подходами к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Культура питания народов мира» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, составление интеллект-карт, тематический семинар пресс-конференция.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» входит в блок Б.1.В.02 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания».

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

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

Задачи – изучить общие приемы и отдельные стадии исследования сырья и продуктов питания; изучить фундаментальные принципы исследования сырья и продуктов питания для понимания основных закономерностей физических, химических, биохимических, биотехнологических процессов, происходящих при анализе сырья и продуктов питания;

Для успешного изучения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции» 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-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	методику проведения исследований сырья и готовой продукции; знает современную литературу по теме исследования
	Умеет	применять широкий спектр методов исследования для анализа качества сырья и готовой продукции, может интерпретировать результаты исследования
	Владеет	навыками использования разнообразных методов исследования и интерпретацией полученных результатов
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных	Знает	методику работы на различных приборах для определения свойств сырья и готовой продукции, методику написания научных работ
	Умеет	измерять определенные показатели качества сырья и готовой продукции, интерпретировать результаты исследований, писать научные статьи
	Владеет	методами исследования сырья и готовой продукции, умением написания научных работ по

публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		исследуемой теме
--	--	------------------

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Основы дизайна и этикета в ресторанном деле»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Основы дизайна и этикета в ресторанном деле» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части обязательных дисциплин (Б.1.В.ОД.3). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Материал курса тесно связан с курсом «Культура питания народов мира». Образовательная программа курса направлена на изучение основ дизайна и этикета в ресторанном деле.

Целью изучения дисциплины является подготовка студентов-бакалавров в области общественного питания и ресторанной продукции, ознакомление с особенностью дизайна и этикета в ресторанном деле.

Задачи:

- освоение подходов к изучению культуры питания с помощью этических и психологических аспектов;
- изучение этического формирования культуры питания разных народностей;
- изучение правильного использования столовых приборов на предприятии общественного питания;
- исследование тенденций развития и сравнительный анализ этикета разных стран мира;
- воспитание у студентов этических норм и правила потребления пищи с психологической точки зрения.

Для успешного изучения дисциплины «Основы дизайна и этикета в ресторанном деле» 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	
ОК-1 способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	Знает	основные факторы, формирующие основу национальной культуры питания
	Умеет	использовать полученные знания для решения профессиональных задач
	Владеет	знаниями об этических ценностях, правилами этикета
ОК-2 готовность интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	Знает	основные базовые ценности истории этикета и культуры питания различных стран мира
	Умеет	применять основные правила этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
	Владеет	правилами этикета и культуры питания в культурном пространстве России и АТР
ОК-13 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	социальные и культурные различия разных стран мира
	Умеет	составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
	Владеет	навыками социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм
ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знает	особенности технологии приготовления, оформления и подачи национальных и тематических блюд
	Умеет	использовать знания для решения профессиональных задач в сфере обслуживания
	Владеет	Навыками подбора столовой посуды, декора салфеток для подачи национальных и тематических блюд
ПК-17 способность осуществлять	Знает	историю развития общественного питания в разных странах мира

поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Умеет	применять на практике источники литературы, может искать информацию по заданной теме
	Владеет	информацией об основных этапах развития потребительского рынка
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья
	Умеет	составлять различные виды меню с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, тематических праздников
	Владеет	навыками по составлению меню тематических праздников, меню с учетом национальных особенностей

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы дизайна и этикета в ресторанном деле» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, имитационные упражнения.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий» входит в блок Б1.В.04 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира», «Технология продукции общественного питания».

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

Целью дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» является изучение технологии приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, а также готовой продукции. Освоение теоретических и практических навыков в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.

Задачи:

- Изучить характеристику сырья и подготовку его к производству.
- Изучить различные виды теста и способы его разрыхления.
- Изучить процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом и ассортимент изделий из него.

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

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

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- 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 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	технологические особенности различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, специализированное оборудование для производства хлебобулочных и кондитерских изделий
	Умеет	с учетом теоретических знаний вести процесс тестоведения, разделки, выпечки и отделки готовой продукции
	Владеет	методиками основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПК-7	Знает	организационный процесс приготовления

умение организовывать приготовление и оформление сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества, и безопасности процесса приготовления и готовой продукции		и оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Умеет	организовать все этапы технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Владеет	методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	новые виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Умеет	применять на практике изученные виды сырья и отделочных полуфабрикатов, а также инновационные разработки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
	Владеет	методами и технологическими приемами приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	методами и приемами проведения исследований по заданной методике
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	способы измерения и варианты описания полученных данных
	Умеет	измерять и составлять описание проводимых экспериментов, обрабатывать и описывать статистическими методами и средствами обработки экспериментальные данные проведенных исследований
	Владеет	владеет способами измерения и умением описания полученных данных, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология хлебобулочных и кондитерских изделий» применяются

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Введение в основы специальности»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Введение в основы специальности» относится к дисциплинам цикла: Б1.В.ОД.5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетные единицы, 252 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (72 часов), самостоятельная работа студента (144 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

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

Задачи:

- Изучить определения и термины, принятые в общественном питании.
- Изучить характеристику предприятий общественного питания.
- Изучить классификация предприятий общественного питания.
- Изучить типы предприятий общественного питания. Классы предприятий общественного питания.
- Изучить основные группы сырья и их характеристику, требования к качеству различных групп сырья, ассортимент и классификацию п/ф, требования к качеству п/ф.
- Изучить основные группы готовой продукции. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.
- Изучить понятие качества продукции общественного питания, факторы, влияющие на формирование качества продукции общественного питания.

- Изучить способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов
- Изучить нормативно-техническую документацию отрасли

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-14 способность к самоорганизации и самообразованию	Знает	литературные источники, способные углубить знания по физиологическим основам технологии продукции общественного питания
	Умеет	организовывать поиск дополнительной информации
	Владеет	навыками использования электронных ресурсов библиотеки
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции,
	Умеет	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеет	способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в соответствии с требованиями безопасности
ПК-15 способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знает	программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала
	Умеет	внедрять и применять программы и мероприятия по обеспечению и поддержке лояльности персонала
	Владеет	навыками планирования и учета рабочего времени на рабочих местах на предприятиях общественного питания различного типа

ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	перечень мер при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания
	Умеет	подготовить и провести мероприятия по жизнеобеспечению предприятий общественного питания
	Владеет	навыками проведения мероприятий при возникновении ЧС на предприятиях общественного питания

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Функциональные и биологически активные добавки в производстве
ресторанной продукции»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Функциональные и биологически активные добавки в производстве ресторанной продукции» относится к дисциплинам вариативной части базового цикла (Б.1.В.06). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 час. Материал курса тесно связан с курсом «Технология продукции общественного питания», «Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий.

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

Задачи:

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

Для успешного изучения дисциплины «Функциональные и биологически активные добавки в производстве ресторанной продукции» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- 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-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептов блюд, ее назначение и содержание; классификацию и назначение биологически-активных веществ и добавок
	Умеет	пользоваться сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией; применять биологически активные вещества и добавки в производстве ресторанных блюд
	Владеет	навыками составления рецептов блюд, унификации рецептов блюд и кулинарных изделий; технологиями применения биологически активных веществ и добавок в производстве ресторанных блюд
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных	Знает	правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд; механизм влияния биологически активных веществ и добавок на формирование качества ресторанных блюд, методики введения биологически активных веществ и добавок в ресторанные блюда
	Умеет	осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции; исследовать влияние биологически активных веществ и добавок на вкусовые качества ресторанных блюд
	Владеет	навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий; методами использования и введения биологически

данных проведенных исследований		активных веществ и добавок при производстве ресторанных блюд, а также способен дать оценку приготовленным блюдам методами использования и введения биологически активных веществ и добавок при производстве ресторанных блюд, а также способен дать оценку приготовленным блюдам
---------------------------------	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Функциональные и биологически активные добавки в производстве ресторанной продукции» применяются следующие методы активного (интерактивного) обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, имитационные упражнения, групповая дискуссия.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технохимический контроль и бракераж продукции общественного
питания»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.07 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Физико-химические свойства продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

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

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

Задачи:

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

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

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- 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-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях	Знает	принципы стандартизации и сертификации пищевых производств
	Умеет	разрабатывать нормативную документацию на продукцию общественного питания
	Владеет	нормативной документацией на продукцию и использованием ее для

производства продукции питания		подтверждения качества продукции
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	методы контроля качества продукции общественного питания
	Умеет	применять различные методы для определения качества и безопасности продукции общественного питания
	Владеет	методами проведения органолептического и физико-химического контроля качества продукции общественного питания
ПК-23 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	сертификацию по системе ХАССП
	Умеет	разрабатывать критические и контрольные критерии оценки качества продукции общественного питания
	Владеет	навыками проведения аттестации персонала и обучения персонала в соответствии с методами сертификации по системе ХАССП

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Холодильные технологии ресторанной продукции»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Холодильные технологии ресторанной продукции» разработана для студентов третьего курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (36 часов), практические занятия (18 часов) и самостоятельная работа студентов (54 часа, в том числе 27 часов контрольных работ).

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

Дисциплина «Холодильные технологии ресторанной продукции» связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Электротехника и электроника», «Теплотехника».

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

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

Глубокое знание курса способствует формированию технолога (бакалавра), способного предвидеть перспективы применения использования холода в производстве и переработке пищевых продуктов, активно участвовать в создании и развитии отрасли производства и хранения

замороженных продуктов, позволяющей решать ряд задач в обеспечении населения основными продуктами питания.

Задачи:

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

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

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

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

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

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Физико-химические свойства продукции общественного питания»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Физико-химические свойства продукции общественного питания» входит в блок Б.1.В.09 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетные единицы, 288 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такой дисциплиной как «Технология продукции общественного питания».

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

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

Задачи:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Экономические основы предприятий общественного питания»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Учебный курс «Экономические основы предприятий общественного питания» предназначен для студентов по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «Международное ресторанное дело».

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

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

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

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

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

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

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

Задачи:

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

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

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способность к самоорганизации и самообразованию;

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;
- способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

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

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

ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	понятия и значение мотивации и стимулирования персонала предприятия питания, способы их осуществления, условия применения различных мотивационных мер
	Умеет	обосновать и разработать рекомендации по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, оценить их возможный экономический эффект
	Владеет	навыками выбора, обоснования и внедрения наиболее экономически и социально эффективных мероприятий по мотивации и стимулированию персонала предприятия питания, прогнозирования их экономической эффективности
ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, способы их расчёта, оценки и принятия решений по результатам оценки
	Умеет	отбирать, рассчитывать и анализировать основные показатели, характеризующие состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, по результатам оценки и контроля показателей делать выводы и принимать решения
	Владеет	методами и приёмами отбора, расчёта и анализа основных показателей, характеризующих состояние и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, навыками обоснования выводов и принятия наиболее эффективных решений по результатам оценки и контроля показателей
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает	показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, способы их расчёта, экономическую интерпретацию, нормативы
	Умеет	рассчитать и экономически интерпретировать показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, провести анализ показателей, сделать выводы и разработать рекомендации по результатам анализа
	Владеет	методами и приёмами расчёта и экономической

		интерпретации показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность и финансовое состояние предприятия питания, проведения анализа показателей, обоснования выводов и разработки наиболее эффективных рекомендаций по результатам анализа
--	--	---

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы
и Америки»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки» входит в блок Б1.В11 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

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

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

Задачи:

- изучить особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в кухнях стран Европы и Америки,
- познакомится с особенностями подачи блюд в кухнях стран Европы и Америки.

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

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

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

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

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технологические особенности обработки продуктов питания в странах
Океании»**

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Образовательная программа: «Международное ресторанное дело»

Дисциплина «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Технология продукции общественного питания», «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона», «Основы технологии продукции общественного питания»

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций (ПК-8; ПК-28).

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

Задачи:

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

Для успешного изучения дисциплины «Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании» у обучающихся должны быть сформирована предварительная компетенция – готовность

эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов (ОПК-4). В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	современные инновационные технологии ресторанной продукции в отечественном и иностранном ресторанном деле
	Умеет	использовать достижения зарубежной ресторанной технологии в отечественной практике
	Владеет	методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	виды современных информационных технологий, способы их использования в современной технологии ресторанной продукции
	Умеет	использовать прикладные программы для подбора технологического оборудования для обеспечения технологического процесса производства и сохранности продуктов общественного питания
	Владеет	методиками управления информацией и применения современных технологий и оборудования для производства и сохранения качества продуктов общественного питания

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Национальные особенности технологии производства мучных
кондитерских изделий в странах мира»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» входит в блок Б1.В.ОД.13 и относится к ее вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Культура питания народов мира», «Технология продукции общественного питания», «Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий».

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

Целью дисциплины «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» является изучение ассортимента и национальных особенностей мучных кондитерских изделий в разных странах мира, изучение технологии приготовления различных видов теста и отделочных полуфабрикатов, а также готовой продукции. Освоение теоретических и практических навыков в производстве кондитерских изделий.

Задачи:

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	организационный процесс приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	Умеет	организовать все этапы технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
	Владеет	методами и технологическими приемами приготовления и оформления и мучных кондитерских изделий
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	физико-химические методы исследования пищевого сырья
	Умеет	проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
	Владеет	методами и приемами проведения исследований по заданной методике

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект- карт.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технологические особенности обработки продуктов в странах
Ближнего и Среднего Востока»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего и Среднего Востока» входит в блок Б1.В14 и относится к ее вариативной части обязательных дисциплин направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания».

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

питания		производству продуктов питания стран Ближнего и Среднего Востока
---------	--	--

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Элективные курсы по физической культуре»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

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

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

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

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-1 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знает	особенности применения разнообразных видов физической активности для личностного и профессионального развития, формирования здорового образа и стиля жизни.
	Умеет	творчески использовать разнообразные средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, повышения работоспособности, физического совершенствования.
	Владеет	разнообразными формами и видами физкультурной деятельности для личностного и профессионального самосовершенствования ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Психология межличностных отношений в общественном питании»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» разработана для студентов 1 курса по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, бакалаврская программа «Международное ресторанное дело», в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ по данному направлению. Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины по выбору».

Трудоемкость дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» составляет 108 академических часов (3 зачетные единицы), в том числе 18 часов лекций, 18 часов практических занятий, 72 часов самостоятельной работы.

Учебная дисциплина логически и содержательно связана с такими курсами, как «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Содержание дисциплины «Психология межличностных отношений в общественном питании» направлено на формирование представлений студентов об основах межличностного общения, овладение способностью к деловой коммуникации в профессиональной сфере, навыками общения с коллегами и руководством, способностью к критике, самокритике и работе в коллективе.

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

Задачи:

1. Изучить основные психологические понятия, виды, функции, барьеры общения
2. Сформировать навыки эффективного слушания, ознакомиться с основными элементами мастерства оратора, сформировать навыки

планирования структуры речи и публичного выступления.

3. Ознакомиться с особенностями интерпретации невербального языка общения, теориями межличностного взаимодействия, с путями разрешения конфликтов, приемами управления конфликтами и защитой от манипуляций в общении.

4. Овладеть навыками переговорного процесса и эффективного взаимодействия со всеми участниками профессиональной деятельности.

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-14 способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает	теоретические основы оценки профессионального уровня персонала.
	Умеет	оценивать профессиональный уровень персонала и составлять индивидуальные и коллективные программы обучения.
	Владеет	навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды. методами эффективного взаимодействия между членами команды.
ПК-15 способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных	Знает	теоретические основы лояльности персонала, подходы к развитию лояльности, технологиями планирования и анализа деятельности.
	Умеет	анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала.
	Владеет	навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.

должностных обязанностей на предприятиях питания		навыками планирования и анализа своей деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
ПК-22 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знает	теорию мотивации и коммуникативных основ общения.
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. проявлять коммуникативные умения.
	Владеет	технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. навыками эффективной коммуникации.
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	теоретические основы переговорного процесса. основы проектной деятельности.
	Умеет	вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия на стадии проекта.
	Владеет	навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, стратегия ИНСЕРТ, ролевые игры, мозговой штурм, метод кластеров, кейс-метод, тренинг, мастер-класс.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Конфликтология»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Конфликтология» входит в блок Б1.В.ДВ.01.02 и относится к ее базовой части. Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), из них 7 часов с использованием методов активного обучения, практические занятия (18 часов), из них 10 часов с использованием методов активного обучения, самостоятельная работа (72 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

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

Содержание дисциплины «Конфликтология» преемственно связано с дисциплиной «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учебного плана.

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

Задачи:

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

необходимой для ведения социально-управленческой деятельности.

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-14 способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знает	теоретические основы оценки профессионального уровня персонала.
	Умеет	оценивать профессиональный уровень персонала и составлять индивидуальные и коллективные программы обучения.
	Владеет	навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения. навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды. методами эффективного взаимодействия между членами команды.
ПК-15 способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знает	теоретические основы лояльности персонала, подходы к развитию лояльности, технологиями планирования и анализа деятельности.
	Умеет	анализировать ресурс группы и планировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала.
	Владеет	навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. навыками планирования и анализа своей деятельности с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.
ПК-22 способность осуществлять	Знает	теорию мотивации и коммуникативных основ общения.

поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. проявлять коммуникативные умения.
	Владеет	технологиями и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания. навыками эффективной коммуникации.
ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знает	теоретические основы переговорного процесса. основы проектной деятельности.
	Умеет	вести переговоры и оценивать результаты проектирования предприятия на стадии проекта.
	Владеет	навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: дискуссия, стратегия ИНСЕРТ, ролевые игры, мозговой штурм, метод кластеров, кейс-метод, тренинг, мастер-класс.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Механическое оборудование предприятий общественного питания»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Механическое оборудование предприятий общественного питания» разработана для студентов третьего курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов) и самостоятельная работа студентов (72 часа).

Дисциплина относится к дисциплинам базового цикла вариативной части дисциплин по выбору.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», а также практической работы по получаемой специальности.

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

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

Задачи:

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

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

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

технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
	Умеет	представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеет	методиками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	правила эксплуатации различные видов технологического оборудования
	Умеет	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	методами и приёмами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Умеет	осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

питания	Владеет	техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Умеет	осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования
	Владеет	навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Механика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Механика» входит в блок Б1.В.ДВ.02.02 и относится к дисциплинам по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», а также практической работы по получаемой специальности.

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

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

Задачи:

- изучение общих принципов проектирования и конструирования, построения моделей и алгоритмов расчетов изделий машиностроения по главным критериям работоспособности, необходимых при оценке надежности действующего технологического оборудования условиях эксплуатации, а также в процессе его модернизации или проектировании нового;

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

- изучение общих принципов расчета типовых изделий машиностроения;

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

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

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

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

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

- владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных

программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

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

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

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

<p>ПК-1</p> <p>способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. определение, классификацию, назначение, принципы работы деталей машин и механизмов общего назначения.
	Умеет	осуществлять технологический процесс производства продукции питания с использованием механических средств измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. проектировать в соответствии с техническим заданием конструкции, механизмы и универсальные детали и узлы машин и механизмов.
	Владеет	техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
<p>ПК-2</p> <p>владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	Знает	современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Умеет	использовать современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
<p>ПК-5</p> <p>способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	Знает	методы расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования. основы теории расчета и конструирования, выбора материалов деталей машин; направления повышения надежности и долговечности деталей и узлов
	Умеет	осуществить расчёт производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.

	Владеет	навыками оценки и планирования внедрения инноваций в производство. навыками разработки рабочей, проектной и технической документации, оформления законченных проектно-конструкторских работ.
--	---------	--

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Основы учета в общественном питании»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Основы бухгалтерского учета в общественном питании» входит в блок Б.1.В.ДВ.03.01 и относится к вариативной части направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Экономика», «Высшая математика», «Экономические основы предприятий общественного питания».

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

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

Задачи:

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

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

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

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

Для успешного изучения дисциплины «Основы учета в общественном питании» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

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

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

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

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии» входит в блок Б.1.В.ДВ.03.02 и относится к дисциплине по выбору направления подготовки бакалаврской программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 72 часа. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Экономика», «Высшая математика», «Экономические основы предприятий общественного питания».

Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа (18 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре у студентов очной формы обучения.

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

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

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.

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

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

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

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология и организация лечебно-профилактического и диетического
питания»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

Дисциплина предназначена для студентов 3 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Международное ресторанное дело».

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

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продукции общественного питания», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания», «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», а также практической подготовкой студентов.

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

Задачи дисциплины.

- изучение основ рационального питания;
- изучение процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;
- изучение процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов;

- изучение количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,

- изучение состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

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

человека	Владеет	способностью разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
----------	---------	--

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология производства функциональных продуктов»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Технология производства функциональных продуктов» входит в блок дисциплин базовой части профессионального цикла (Б1.В.ДВ.4.1).

Дисциплина предназначена для студентов 3 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Международное ресторанное дело».

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

Материал курса тесно связан с дисциплинами «Технология продуктов общественного питания», «Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания», «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», «Механическое оборудование предприятий общественного питания», а также практической подготовкой студентов.

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

Задачи дисциплины.

- изучение основ рационального питания;
- изучение процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;
- изучение процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов;
- изучение количественной и качественной характеристик питания в

зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,

- изучение состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

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

		питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
--	--	---

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Основы проектирования ресторанов, баров и кафе»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

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

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Инженерное обеспечение предприятий общественного питания»
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

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

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

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

Задачи:

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

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

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- 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-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	вопросы организации ресурсосберегающих производств в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	оперативно планировать и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции общественного питания
	Владеет	способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в ресторанах, барах и кафе
ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	основы безопасности жизнедеятельности в ресторанах, барах и кафе
	Умеет	пользоваться СНиП в ресторанах, барах и кафе
	Владеет	навыками по применению строительных норм в ресторанах, барах и кафе
ПК-31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знает	вопросы оценки качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет	грамотно делать привязку технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
	Владеет	навыками по подбору современного технологического и др. оборудования для ресторанов, баров и кафе
ПК -32 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликация помещений, план расстановки технологического	Знает	инженерное обеспечение предприятий общественного питания
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет	навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология и дизайн ресторанных блюд»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

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

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

Задачи:

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

- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении стола и его оформлении;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции

различными методами;

- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность.

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

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

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

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

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология смешанных напитков»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины «Тара и упаковка кулинарных изделий» разработана для студентов четвертого курса по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемому в ДВФУ по ОС ВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 часа), лабораторные занятия (44 часа), контроль самостоятельной работы студентов (36 часов) и самостоятельная работа студентов (42 часа).

Дисциплина относится к дисциплинам базового цикла вариативной части дисциплин по выбору.

Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке бакалавров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств» и «Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания».

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		зарубежный опыт по производству продуктов питания
	Владеет	методами и технологическими приемами в производстве продуктов питания

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Барное дело»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Барное дело» разработан для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (18 часов), практические занятия (18 часов), контроль самостоятельной работы студента (36 часов) и самостоятельная работа (36 часов). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология смешанных напитков»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология смешанных напитков» разработан для студентов 4 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), лабораторные работы (18 часов), практические занятия (18 часов), контроль самостоятельной работы студента (36 часов) и самостоятельная работа студента (36 часов). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7-м семестре. Дисциплина тесно связана с такими дисциплинами как «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

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

Задачи:

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

2. Понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, научиться работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования

информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-28)

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

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

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

методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		
---	--	--

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских
народов»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.08.01). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Культура питания народов мира», «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции славянских народов. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов России, Украины, Белоруссии, Польши, Болгарии, Словакии, Словении.

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

Задачи:

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

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

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

- 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 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции славянских народов, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции славянских народов
	Владеет	навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных кухонь славянских народов
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд национальных кухонь славянских народов
	Владеет	приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд национальных кухонь
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд национальных кухонь, ее назначение и содержание
	Умеет	пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	навыками составления рецептур блюд

		национальных кухонь, унификации рецептов блюд и кулинарных изделий
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	осуществлять технологический процесс производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
	Владеет	навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология и организация блюд русской кухни»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Технология и организация блюд русской кухни» относится к дисциплинам базовому циклу вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.08.02). Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Материал курса тесно связан с курсом «Культура питания народов мира», «Технология продукции общественного питания». Образовательная программа курса направлена на изучение технологии и организации производства кулинарной продукции русской кухни. В программу курса входит изучение технологии блюд и кулинарных изделий народов России.

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

Задачи:

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

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

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

- 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 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	показатели качества кулинарной продукции, свойства различных видов сырья, влияние параметров технологического процесса на качество полуфабрикатов и готовой продукции из различных видов сырья
	Умеет	определять основные технологические параметры при производстве кулинарной продукции русской кухни, организовать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции
	Владеет	навыками ведения технологического процесса производства кулинарной продукции национальных блюд русской кухни
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	инновационные отечественные и зарубежные технологии производства ресторанной продукции
	Умеет	применять на практике современные инновационные технологии производства пищевой продукции при изготовлении блюд русской кухни
	Владеет	приемами и способами инновационных отечественных и зарубежных технологий производства блюд русской кухни
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	основную нормативно-техническую, технологическую документацию, сборники рецептур блюд русской кухни, ее назначение и содержание
	Умеет	пользоваться сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, нормативными сборниками, технологической документацией
	Владеет	навыками составления рецептур блюд русской кухни, унификации рецептур блюд и кулинарных изделий
ПК-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов,	Знает	правила составления технологической документации, порядок ее утверждения, основные показатели качества блюд
	Умеет	осуществлять технологический процесс

подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;		производства национальных блюд, проводить органолептический анализ качества готовой продукции
владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Владеет	навыками расчета количества сырья и выхода полуфабрикатов и готовой продукции, расчета количества отходов и взаимозаменяемости сырья, расчета себестоимости блюд, составлять акт контрольной отработки блюд и кулинарных изделий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и организация блюд русской кухни» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия, мастер класс.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах
Азиатско-Тихоокеанского региона»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

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

Задачи:

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	особенности сырьевого набора в странах АТР
	Умеет	применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
	Владеет	отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.

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

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Современные тенденции технологии продукции общественного
питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона»**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	особенности сырьевого набора в странах АТР
	Умеет	применять наиболее характерные и традиционные приемы и способы кулинарной обработки в этих странах
	Владеет	отечественными и зарубежными традиционными и инновационными технологиями производства продукции
ПК-28 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	приемы и способы, режимы обработки при производстве ресторанной продукции. способы и организацию обслуживания на предприятиях питания в регионе. содержание специализированных электронных ресурсов
	Умеет	анализировать совокупность информации по технологиям производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона.
	Владеет	технологиями производства и организации обслуживания на предприятиях питания региона

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, имитационная игра, метод интеллект карт, метод Инсерт маркировки.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы медицинских знаний»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 54 часа. Учебным планом предусмотрено 18 часов лекций, 18 часов практических занятий и самостоятельная работа студента (36 часов).

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

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

Программа курса опирается на базовые знания, полученные студентами:

- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;
- готовность решать стандартные задачи профессиональной деятельности с использованием информационных, библиографических ресурсов, медико-биологической и фармацевтической терминологии, информационно-коммуникационных технологий и учетом основных требований информационной безопасности;
- готовность к использованию основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов при

решении профессиональных задач.

Цель курса:

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

Задачи:

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

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

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

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

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

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

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

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

Аннотация к рабочей программе дисциплине «Биоэтика»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Учебный курс «Биоэтика» входит в блок факультативных дисциплин учебного плана направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Международное ресторанное дело» в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом ректора ДВФУ от 04.04.2016 № 12-13-592.).

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

Учебный курс «Биоэтика» имеет тесную связь с дисциплинами «История», «Философия», «Экономика». Биомедицинская этика рассматривает проблемы, поставленные прогрессом медицинской науки и биомедицинских технологий.

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

Задачи:

- повысить восприимчивость студентов к этической проблематике;
- обучить искусству этического анализа;
- помочь студентам лучше понять моральные основы врачебной деятельности как профессиональные и личные, так пациентов;
- научить регулировать и разрешать медицинские этические конфликты.

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

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

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Биоэтика» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекции – конференции, проблемные лекции, лекции-визуализации; семинарские занятия – диспут, круглый стол (подготовка и обсуждение рефератов).