



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

**Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и
пищевых систем»**

Департамент пищевых наук и технологий

УТВЕРЖДАЮ

Директор Передовой
инженерной школы «Институт
биотехнологий, биоинженерии
и пищевых систем»

_____ Л.А. Текутьева
«3» ноября 2022 г

**Сборник
аннотаций рабочих программ дисциплин**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

*Программа магистратуры Управление и организация деятельностью
предприятий питания*

Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения программы
(очная форма обучения) 2 года

Владивосток
2022

Содержание

1. Английский язык для специальных целей
2. Методология научных исследований в общественном питании
3. Современные методы исследования сырья и продуктов питания
4. Реологические свойства пищевых систем
5. Научные основы молекулярной кухни
6. Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания
7. Высокотехнологичные производства продуктов питания
8. Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов
9. Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья (Дальневосточного региона в кулинарную продукцию)
10. Технология продуктов общественного питания длительного хранения
11. Безопасность продовольственного сырья
12. Организация персонализированного питания
13. Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания
14. Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания
15. Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
16. Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания
17. Основные принципы проектирования предприятий общественного питания
18. Технология продуктов и организация специальных видов питания
19. Современные направления науки в технологии продуктов питания
20. Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов
21. Основные направления технического развития предприятий общественного питания
22. Нутрициология
23. Эффективность биотехнологических производств

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Английский язык для специальных целей

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа « Управление производством и организация
работы персонала в системах общественного питания оп»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Английский язык для специальных целей» разработан для студентов _1_ курса 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Английский язык для специальных целей» входит в обязательную часть (Б1.О.01.01) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (0 часов), лабораторные занятия (0 часов), практические занятия (72 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1,2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

формирование иноязычного терминологического аппарата обучающихся (академическая среда);

развитие умений работы с аутентичными профессионально-

ориентированными текстами и содержащимися в них смысловыми конструкциями;

развитие навыков устной и письменной речи в ситуациях межкультурного профессионального общения;

формирование у магистрантов представления о коммуникативном поведении в различных ситуациях общения

Дисциплина направлена на формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Методология научных исследований в общественном питании

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация

общественного питания

магистерская программа «Управление и организация деятельностью

предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины Методология научных исследований в общественном питании разработан для студентов _1_ курса 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Методология научных исследований в общественном питании» входит в обязательную часть (Б1.О.02.01) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _108__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (- часов), практические занятия (- часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на _1__ курсе в __1__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основы методологии, методов и понятий научного исследования;
- Организация процесса проведения научного исследования;
- Разработка структуры научной работы;
- Систематизация и хранение научной информации.

Дисциплина «Методология научных исследований в общественном питании» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные методы исследования сырья и продуктов питания».

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и универсальных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Современные методы исследования сырья и продуктов питания

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью
предприятий питания »

Учебно-методический комплекс дисциплины «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» разработан для студентов 1 курса, обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Данная дисциплина входит в обязательную часть дисциплин (Б1.О.02.02) научно-исследовательского модуля.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов, в том числе 7 часов МАО), практические занятия (36 часов, в том числе 10 часов МАО) и лабораторные работы (18 часов, в том числе 7 часов МАО), самостоятельная работа студента (72 часа, в том числе на подготовку к экзамену 27 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» охватывает круг вопросов: изучение основ элементного, молекулярного, фазового анализа пищевого сырья и продуктов питания; изучение органолептических методов оценки сырья и продуктов питания; методы количественного и качественного анализа сырья и продуктов

питания; методы проведения титриметрического анализа пищевого сырья и продуктов питания; основные принципы физико-химических, электрохимических и хроматографических методов анализа пищевого сырья и продуктов питания.

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

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Реологические свойства пищевых систем

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью
предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Реологические свойства пищевых систем» разработан для студентов _1_ курса 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Реологические свойства пищевых систем» входит в обязательную часть (Б1.О.02.03) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _108__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__18_ часов), лабораторные занятия (__36__ часов), практические занятия (_18__ часов), самостоятельная работа студента (__36__ часов). Дисциплина реализуется на _1__ курсе в __2__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

1. приобретение теоретических знаний в области реологических свойств пищевых систем, как составной части науки физико-химической механики дисперсных систем;

2. приобретение знаний в области структурообразования пищевых систем, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов;

3. освоение комплекса знаний в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых систем.

– овладение реологическими методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Дисциплина направлена на формирование универсальных и обще профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

« Научные основы молекулярной кухни»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью
предприятий питания »

Учебно-методический комплекс дисциплины «Научные основы молекулярной кухни» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Научные основы молекулярной кухни» входит в обязательную часть (Б1.О.02.04) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (0 часов), лабораторные занятия (0 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (45 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основные понятия молекулярной кухни;
- Ингредиенты молекулярной кухни;
- Технологии молекулярной кухни;
- Оборудование молекулярной кухни.

Дисциплина «Научные основы молекулярной кухни» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания», «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов».

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания» разработан для студентов 1, 2 курса по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО+++ по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания» входит в обязательную часть (Б1.О.02.05) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (0 часов), лабораторные занятия (0 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (108 часов). Дисциплина реализуется на 1 и 2 курсе.

Дисциплина «Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов», «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных и универсальных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Высокотехнологичные производства продуктов питания»

Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания »

Учебно-методический комплекс дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» относится к обязательным дисциплинам вариативной части дисциплин учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Понятие инновационных технологий производства пищевых продуктов;
- Современные концепции и принципы энергосберегающих технологий ведущих мировых фирм;

- Повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами;
- Роль управления качеством в обеспечении конкурентоспособности отечественной продукции, услуг и предприятий;
- Разработка технологий и рецептур для повышения эффективности современных пищевых производств.

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Оптимизация технологических процессов производства», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов»

Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания »

Учебно-методический комплекс дисциплины «Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений, технологическо-проектному модулю (Б1.В.01.01) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (не предусмотрены), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (126 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

– Понятие инновационных технологий производства пищевых продуктов;

- Поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

- Повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами.

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов производства» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья
Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа « Управление и организация деятельностью
предприятий питания »

Учебно-методический комплекс дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» разработан для студентов 2 курса 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений, технологическо-проектному модулю (Б1.В.01.02) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (- часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (90 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Изучение растительных ресурсов Дальневосточного региона;
- Отечественные и зарубежные технологии производства кулинарной продукции с использованием растительного сырья;
- Современные технологии переработки растительных ресурсов Дальневосточного региона;
- Современные технологии производства кулинарной продукции с использованием растительного сырья Дальневосточного региона.

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» логически и содержательно связана с такими курсами, как Современные методы исследования сырья и продуктов питания, Безопасность продовольственного сырья.

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология продуктов общественного питания длительного хранения»

Направление подготовки: 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Образовательная программа: « Управление и организация деятельностью предприятий питания »

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений, модулю контроля качества и безопасности (Б1.В.02.01) учебного плана.

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

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Основы технологии пищевых продуктов длительного хранения;
- Особенности требований к рецептурным компонентам при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;

– Требования к упаковочному материалу, характеристики оборудования используемого при упаковке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;

– Процессы, происходящие при хранении продуктов растительного происхождения, особенности длительного хранения овощей, плодов и фруктов.

Дисциплина «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» логически и содержательно связана с таким курсом, как «Технология продуктов и организация специальных видов питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса

Безопасность продовольственного сырья

Направление подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Безопасность продовольственного сырья» разработан для студентов __ курса по направлению 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО ДВФУ по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений, модулю контроля качества и безопасности (Б1.В.02.02) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 __ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__18__ часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (__18__ часов), самостоятельная работа студента (54 часа). Дисциплина реализуется на _2__ курсе в 3 __ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- изучение показателей безопасности пищевой продукции, в соответствии с нормативной документацией РФ и Таможенного Союза (ТС): микробиологические нормативы; патогенные нормативы; гигиенические требования; допустимые уровни радионуклидов; требования к

непереработанному сырью животного происхождения; паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных.

Изучение факторов биологической опасности для пищевых систем предусматривает изучение микроорганизмов и их токсинов, гельминтов.

Изучение микробиологических и патогенных нормативов предусматривает изучение микрофлоры сырья и продуктов животного происхождения; возбудителей, механизмы их микробной порчи, эпидемического значения в возникновении различных инфекционных заболеваний человека, способов и мер профилактики.

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья» логически и содержательно связана с такими курсами, как общая биология и микробиология, неорганическая химия, органическая химия, ботаника, санитария и гигиена питания. Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Организация персонализированного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий
питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Организация персонализированного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Организация персонализированного питания» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений, организационно-управленческому модулю (Б1.В.03.01) учебного плана..

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

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

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

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Организация персонализированного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: Технология продуктов и организация специальных видов питания.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Управление производством и организация работы персонала в системах
общественного питания

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий
питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания» относится к дисциплинам, формируемым участниками образовательных отношений, организационно-управленческому модулю (Б1.В.03.02) учебного плана.

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

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: понятие планирование целей предприятия, внешний и внутренний анализ, формулирование цель и подцели, формирование бизнес процессов, формулирования проблемы, разрыва, идеи, предложения решение, функции и

особенности системы общественного питания как объекта бизнеса, бизнес модели общественного питания, экономические предпосылки выбора формы предприятия общественного питания, цикл управления, целевая структура предприятий общественного питания, требования SMART – модели, измерения успеха, применение ключевые показатели эффективности, рентабельность, , ключевые экономические показатели необходимые для ведения переговоров с владельцами предприятия и инвесторами при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания», «Технология продуктов и организация специальных видов питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий
питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания» разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.01.01) учебного плана.

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

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: оценка выбора организационно-правовой формы предпринимательства для предприятий общественного питания, оценка внеоборотных активов (средства) предприятия общественного питания, создания поток наличностей, потребности предприятия в внеоборотных средствах, проектирование экономической модели предприятия, оценка износ и амортизация основных фондов, оценка и методы расчета потребности в

оборотных средствах предприятия общественного питания, экономическая оценка потребности в трудовых ресурсах, расчет затрат проектируемого предприятия и оценка себестоимости продукции, порога рентабельности, и финансовых результатов деятельности предприятия

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания», «Технология продуктов и организация специальных видов питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Основные экономические показатели хозяйственной деятельности
предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий
питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Основные
экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий
общественного питания»

Разработан для студентов магистратуры по направлению 19.04.04.
«Технология продукции и организация общественного питания» в
соответствие с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и
положением об учебно-методических комплексах дисциплин
образовательных программ высшего профессионального образования
(утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-
18).

Дисциплина «Основные экономические показатели хозяйственной
деятельности предприятий общественного питания» относится к
дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.01.02) учебного плана.

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

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:
способы выбора организационно-правовой формы предпринимательства для
предприятий общественного питания, расчет внеоборотных активов
(средства) предприятия общественного питания, создания поток

наличностей, расчет потребностей предприятия в внеоборотных средствах, расчет экономической модели предприятия, расчет износа и амортизация основных фондов, расчет потребности в оборотных средствах предприятия общественного питания, расчет потребности в трудовых ресурсах, расчет затрат проектируемого предприятия и расчет планируемой наценки, себестоимости продукции, порога рентабельности, и финансовых результатов деятельности предприятия

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся после средней общеобразовательной школы и подготовки бакалавра в вузе, и в результате освоения дисциплин (с учебный план магистра. Результаты дисциплины «Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» являются основой для изучения следующих дисциплин: «Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания», «Технология продуктов и организация специальных видов питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.02.01) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом не предусмотрены лекционные занятия, лабораторные занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного

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

Дисциплина «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как дисциплинами как Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов, Технология продуктов и организация специальных видов питания.

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Основные принципы проектирования предприятий общественного питания»

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Теоретические основы проектирования предприятий общественного питания» разработан для студентов 2 курса по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Основные принципы проектирования предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.02.02) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 108 часов. Учебным планом не предусмотрены лекционные занятия, лабораторные занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проектированием и реконструкцией предприятий общественного питания различных типов. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на

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

Дисциплина «Основные принципы проектирования предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов, Технология продуктов и организация специальных видов питания.

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология продуктов и организация специальных видов питания»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология продуктов и организация специальных видов питания» разработан для студентов _1_ курса 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Технология продуктов и организация специальных видов питания» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.03.01) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _144__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__18__ часов), лабораторные занятия (__18__ часов), практические занятия (__18__ часов), самостоятельная работа студента (__90__ часа). Дисциплина реализуется на _1__ курсе в __1__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Отечественные и зарубежные теории питания;
- Питание в чрезвычайных условиях среды;
- Рацион питания взрослого трудоспособного населения
- Питание населения различных возрастных групп;
- Основные рационы ЛПП .

Дисциплина «Технология продуктов и организация специальных видов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Безопасность продовольственного сырья».

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Современные направления науки в технологии продуктов питания»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Современные направления науки в технологии продуктов питания» разработан для студентов 1 курса 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Современные направления науки в технологии продуктов питания» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.03.02) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 144 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), лабораторные занятия (18 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (90 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- Изучение морских ресурсов Дальневосточного региона;
- Отечественные и зарубежные технологии производства кулинарной продукции с использованием морских ресурсов;
- Современные технологии переработки морских ресурсов Дальневосточного региона;

– Современные технологии производства кулинарной продукции с использованием растительного сырья Дальневосточного региона.

Дисциплина «Современные направления науки в технологии продуктов питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как Современные методы исследования сырья и продуктов питания.

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых
продуктов»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.04.01) учебного плана.

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

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

Дисциплина «Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания», «Оптимизация технологических процессов производства».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

« Основные направления технического развития предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Основные направления технического развития предприятий общественного питания» разработан для студентов 1 курса по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Основные направления технического развития предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.04.02) учебного плана.

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

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

Дисциплина «Основные направления технического развития предприятий общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания», «Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов, Технология продуктов и организация специальных видов питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Нутрициология»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Нутрициология» разработан для студентов _1_ курса 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Нутрициология» относится к факультативным дисциплинам (ФТД.01) учебного плана.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет _72__ часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (__18__ часов), лабораторные занятия (__-__ часов), практические занятия (_18__ часов), самостоятельная работа студента (__36__ часа). Дисциплина реализуется на _1__ курсе в _2__ семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов, связанных с такими дисциплинами как: «Технология продуктов и организация специальных видов питания», «Организация персонализированного питания».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

– рабочую программу учебной дисциплины;

- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Эффективность биотехнологических производств»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Учебно-методический комплекс дисциплины «Эффективность биотехнологических производств» разработан для студентов _1_ курса 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Эффективность биотехнологических производств» относится к факультативным дисциплинам (ФТД.021) учебного плана.

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

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

Задачи дисциплины:

– изучение тенденций развития отрасли и их технологическое оформление;

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

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств.