

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

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

Департамент пищевых наук и технологий



## 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. Б1.О.01.01 Английский язык для специальных целей
- 2. Б1.О.02.01 Методология научных исследований в общественном питании
- 3. Б1.О.02.02 Современные методы исследования сырья и продуктов питания
- 4. Б1.О.02.03 Реологические свойства пищевых систем
- 5. Б1.О.02.04 Научные основы молекулярной кухни
- 6. Б1.О.02.05 Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания
- 7. Б1.О.02.06 Высокотехнологичные производства продуктов питания
- 8. Б1.В.01.01 Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов
- 9. Б1.В.01.02 Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию)
- 10. Б1.В.02.01 Технология продуктов общественного питания длительного хранения
- 11. Б1.В.02.02 Безопасность продовольственного сырья
- 12. Б1.В.03.01 Организация персонализированного питания
- 13. Б1.В.03.02 Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания
- 14. Б1.В.ДВ.01.01 Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания
- 15. Б1.В.ДВ.01.02 Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания
- 16. Б1.В.ДВ.02.01 Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания
- 17. Б1.В.ДВ.02.02 Основные принципы проектирования предприятий общественного питания
- 18. Б1.В.ДВ.03.01 Технология продуктов и организация специальных видов питания
- 19. Б1.В.ДВ.03.02 Современные направления науки в технологии продуктов питания
- 20. Б1.В.ДВ.04.01 Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов
- 21. Б1.В.ДВ.04.02 Основные направления технического развития предприятий общественного питания
- 22. ФТД.01 Нутрициология
- 23. ФТД.02 Эффективность биотехнологических производств

## учебно-методического комплекса дисциплины

#### Английский язык для специальных целей

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Курс « Английский язык для специальных целей» предназначен для студентов 1 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Учебным планом предусмотрены 3 з.е., в 1 семестре практические занятия (68 часов), самостоятельная работа (40 час), во 2 семестре 3 з.е., практические занятия (68 часов), самостоятельная работа (4 часа), контроль 36 ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1–2 семестрах. В первом семестре предусмотрен – зачет, во втором – экзамен.

Дисциплина « Английский язык для специальных целей» (Б1.О.01.01) входит в общеуниверситетский модуль (Б1.О) ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

Роль дисциплины «Английский язык для специальных целей» определяется следующими тенденциями в развитии высшего образования в России. Современные процессы глобализации и международной интеграции оказали значительное влияние на роль и место иностранного языка в жизни мирового сообщества. Изучение последних научных публикаций по данной теме и Общеевропейские компетенции владения иностранным языком, разработанные Европы Советом 2001г позволили более сформулировать возможности иностранного языка в профессиональной подготовке современного специалиста. Английский язык рассматривается как универсальное средство общечеловеческого и делового общения, познания, взаимодействия в различных видах деятельности.

Обучение иностранному языку рассматривается как составная часть вузовской программы гуманитаризации высшего образования, как органическая часть процесса осуществления подготовки высококвалифицированных специалистов, активно владеющих иностранным языком как средством интеркультурной и межнациональной коммуникации как в сфере профессиональных интересов, так и в повседневной ситуации

общения. Данный курс призван повысить исходный уровень владения иностранным языком, достигнутый на предыдущей ступени образования.

В результате обучающего процесса английский язык становится рабочим инструментом, позволяющим молодому специалисту постоянно совершенствовать свои знания, изучая современную зарубежную литературу необходимой профилю подготовки. Наличие компетенцией дает возможность выпускнику вести плодотворную деятельность по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в научных областях наряду профилирующих и смежных профессионального общения.

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

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	,	УК-4.1
	УК-4 Способен применять современные	Способность использовать/ применять изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера.
	коммуникативные	УК-4.2
Vonggwygoyyg	технологии, в том числе на	Способность лексически правильно, грамотно, логично и последовательно
Коммуникация	иностранном(ых)	порождать устные и письменные
	языке(ах), для	высказывания в ситуациях
	академического и	академического и профессионального
	профессионального	взаимодействия.
	взаимодействия	УК-4.3
		Способность формировать и
		отстаивать собственные суждения и
		научные позиции, на иностранном
		языке в ситуациях академического и
		профессионального взаимодействия.
		УК-5.1
		Выстраивает социальное,
	УК-5	профессиональное взаимодействие с
	Способен	учетом разнообразия культур,
	анализировать и	особенностей основных форм научного
Межкультурное	учитывать	и религиозного сознания
взаимодействие	разнообразие культур в	УК-5.2
вышлоденетвие	процессе	Обеспечивает создание не
	межкультурного	дискриминационной среды
	взаимодействия	взаимодействия при выполнении
		профессиональных задач
		УК – 5.3
		Организует продуктивное

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, общекультурных и конфессиональных особенностей
Организация научно- исследовательской работы	ОПК-5 организационно- технологических задач	ОПК-5.1 Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач ОПК – 5.2 Планирует и организовывает процесс внедрения результатов исследований в производство ОПК – 5.3 Применяет современные методы исследований при решении организационно-технологических задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-4.1 - Использует/ применяет изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического	Знает методологию использования/ применения изученных специальных терминов и грамматических конструкций для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера  Умеет использовать/ применять изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера
и профессионального характера	Владеет методологией использования/ применения изученных специальных терминов и грамматических конструкций для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера
УК-4.2 - Обладает способностью лексически правильно, грамотно,	Знает как лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
логично и последовательно порождать устные и письменные	Умеет лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
высказывания в ситуациях академического и профессионального	Владеет способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального

YY 4 0 ×	Знает как формировать и отстаивать собственные суждения и	
УК-4.3 - Формирует и	научные позиции, на иностранном языке в ситуациях	
отстаивает собственные	академического и профессионального взаимодействия	
суждения и научные	Умеет формировать и отстаивать собственные суждения и	
позиции, на иностранном	научные позиции, на иностранном языке в ситуациях	
языке в ситуациях	академического и профессионального взаимодействия	
академического и профессионального	Владеет способностью к формированию и отстаиванию	
взаимодействия	собственных суждений и научных позиций, на иностранном	
взаимоденетвия	языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия	
УК - 5.1 Использует	Знает психологические основы социального взаимодействия;	
психологические основы	направленного на решение профессиональных задач;	
социального	основные принципы организации деловых контактов; методы	
взаимодействия;	подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и	
направленного на	конфессиональные особенности и народные традиции.	
решение	Умеет применять основы социального взаимодействия;	
профессиональных задач;	направленного на решение профессиональных задач; основные	
основные принципы	принципы организации деловых контактов; методы подготовки	
организации деловых	к переговорам, национальные, этнокультурные и	
контактов; методы	конфессиональные особенности и народные традиции.	
подготовки к		
переговорам,	Владеет психологическими основами социального	
национальные,	взаимодействия; направленного на решение профессиональных	
этнокультурные и	задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные,	
конфессиональные	этнокультурные и конфессиональные особенности и народные	
особенности и народные	традиции.	
традиции	·	
УК - 5.2 Грамотно и	Знает о способах изложения информации в процессе	
доступно излагает	межкультурного взаимодействия; соблюдает этические нормы	
профессиональную	и права человека	
информацию в процессе	Умеет грамотно и доступно излагать профессиональную	
межкультурного	информацию в процессе межкультурного взаимодействия;	
взаимодействия;	соблюдает этические нормы и права человека	
соблюдает этические	Владеет возможностью изложения информации в процессе	
нормы и права человека	межкультурного взаимодействия; соблюдает этические нормы и	
-	права человека	
VIII 520	Знает как организовать продуктивное взаимодействие в	
УК - 5.3 Организует	профессиональной среде с учетом национальных,	
продуктивное	общекультурных и конфессиональных особенностей	
взаимодействие в	Умеет организовать продуктивное взаимодействие в	
профессиональной среде	профессиональной среде с учетом национальных,	
с учетом национальных, общекультурных и	общекультурных и конфессиональных особенностей	
конфессиональных	Владеет организационными способностями продуктивно	
особенностей	взаимодействовать в профессиональной среде с учетом	
Coocimiocien	национальных, общекультурных и конфессиональных особенностей	
ОПК 5.1 Применяет	Знает основы научно-исследовательской работы для решения	
ОПК -5.1 Применяет основы научно-	организационно-технологических задач	
•	•	
Нисспепоратели скои		
исследовательской работы для решения	Умеет применять основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач	

организационно-	Владеет навыками применения основ научно-исследовательской
технологических задач	работы для решения организационно-технологических задач
	Знает основы планирования и организации процесса внедрения
ОПК -5.2 Планирует и	результатов исследований в производство
организовывает процесс	Умеет планировать и организовывать процесс внедрения
внедрения результатов	результатов исследований в производство
исследований в	Владеет навыками применения основ планирования и
производство	организации процесса внедрения результатов исследований в
	производство
OHV 5.2 Have conger	Знает основы современных методов исследования при решении
ОПК -5.3 Применяет	организационно-технологических задач
знания современных	Умеет применять знания современных методов исследования
методов исследования	при решении организационно-технологических задач
при решении организационно-	Владеет способностью применения знаний современных
	методов исследования при решении организационно-
технологических задач	технологических задач

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины применяются следующие методы активного обучения: «Мозговой штурм», «Интеллект карта», консультирование, ролевая игра, доклад-презентация, метод «Портфолио», метод «Инсерт», метод морфологического анализа (ММА), игра «Заседание клуба знатоков», «Денотатный граф», технология «Фишбоун», метод «Групповое обсуждение», заседание Аудио-клуба «Стратегия деловой коммуникации», метод «обучение в команде» (Student Team Learning –STL), мини-лекции с заранее запланированными ошибками, «Семинар-реклама».

## 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 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).

Курс «Методология научных исследований в общественном питании» предназначен для студентов 1 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часа. Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч, самостоятельная работа (90 час), практические занятия /лабораторные работы не предусмотрены. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. В первом семестре предусмотрен – зачет.

Дисциплина «Методология научных исследований в общественном питании» (Б1.О.02.01) входит в научно-исследовательский модуль ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

Цели и задачи освоения дисциплины:

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

- Задачи: привитие студентам знаний основ методологии, методов и понятий научного исследования.
- формирование практических навыков и умений применения научных методов, а также разработки программы методики проведения научного исследования.

воспитание нравственных качеств, привитие этических норм в процессе осуществления научного исследования.

Наименова ние категории (группы) универсаль ных компетенци й	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК - 2.1 Знает: методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта. УК - 2.2 Умеет: обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области. УК - 2.3 Владеет: умением управлять проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей.
Коммуника ция	УК-4. Способен применять современные коммуникативн ые технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессиональн ого взаимодействия	УК - 4.1. Знает: компьютерные технологии и информационные инфраструктуры в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии в т.ч. на иностранном языке.  УК - 4.2 Умеет: создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официальноделового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации.  УК - 4.3 Владеет: технологиями осуществления устными и письменными коммуникациями, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий.
Планирован ие развития предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспосо бные концепции предприятия	ОПК – 1.1  Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия  ОПК – 1.2  Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами  ОПК – 1.3  Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
	Знает методы управления и описания результатов		
	проектной деятельности; методы, критерии и		
УК-2.1 - Применяет методы	параметры оценки результатов выполнения проекта		
управления и описания	Умеет применять методы управления и описания		
результатов проектной	результатов проектной деятельности; методы,		
деятельности; методы, критерии и	критерии и параметры оценки результатов выполнения		
параметры оценки результатов	проекта		
выполнения проекта	Владеет методами управления и описания результатов		
	проектной деятельности; методами, критериями и		
	параметрами оценки результатов выполнения проекта		
	Знает практическую и теоретическую значимость		
	полученных результатов; проверяет и анализирует		
УК-2.2 - Обосновывает	проектную документацию; прогнозирует развитие		
	процессов в проектнои профессиональной области		
практическую и теоретическую значимость полученных	у меет обосновывать практическую и теоретическую		
результатов; проверяет и	і значимость полученных результатов; проверять и		
анализирует проектную	анапизировать проектную локументацию:		
документацию; прогнозирует	прогнозировать развитие процессов в проектнои		
развитие процессов в проектной	профессиональной области		
профессиональной области	Владеет практической и теоретической значимостью		
профессиональной области	полученных результатов; проверкой и анализом		
	проектной документации; прогнозами развития		
	процессов в проектной профессиональной области		
	Знает методы управления проектами в области,		
	соответствующей профессиональной деятельности;		
УК-2.3 - Умело управляет	распределения заданий и побуждения других к		
проектами в области,	достижению целей		
соответствующей	Умеет управляет проектами в области,		
профессиональной деятельности;	соответствующей профессиональной деятельности;		
распределением заданий и	распределять задания и побуждать других к		
побуждением других к	достижению целей		
достижению целей	Владеет управлением проектами в области,		
,	соответствующей профессиональной деятельности;		
	распределением заданий и побуждением других к		
	достижению целей		
	Знает методологию использования/ применения		
	изученных специальных терминов и грамматических		
УК-4.1 - Использует/ применяет	конструкций для работы с оригинальными текстами		
изученные специальные	академического и профессионального характера		
термины и грамматические	Умеет использовать/ применять изученные		
конструкции для работы с	специальные термины и грамматические конструкции		
оригинальными текстами	для работы с оригинальными текстами академического		
академического и	и профессионального характера		
профессионального характера	Владеет методологией использования/ применения		
	изученных специальных терминов и грамматических конструкций для работы с оригинальными текстами		
	академического и профессионального характера		
УК-4.2 - Обладает способностью	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
э к-4.2 - Ооладаст спосооностью	Знает как лексически правильно, грамотно, логично и		

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
лексически правильно, грамотно,	последовательно порождать устные и письменные	
логично и последовательно	высказывания в ситуациях академического и	
порождать устные и письменные	профессионального	
высказывания в ситуациях	Умеет лексически правильно, грамотно, логично и	
академического и	последовательно порождать устные и письменные	
профессионального	высказывания в ситуациях академического и	
	профессионального	
	Владеет способностью лексически правильно,	
	грамотно, логично и последовательно порождать	
	устные и письменные высказывания в ситуациях	
	академического и профессионального	
	Знает как формировать и отстаивать собственные	
	суждения и научные позиции, на иностранном языке в	
VK 13 Convenient a orgrandaet	ситуациях академического и профессионального	
УК-4.3 - Формирует и отстаивает собственные суждения и	взаимодействия	
_	Умеет формировать и отстаивать собственные	
научные позиции, на	суждения и научные позиции, на иностранном языке в	
иностранном языке в ситуациях	ситуациях академического и профессионального	
академического и	взаимодействия	
профессионального взаимодействия	Владеет способностью к формированию и	
взаимоденствия	отстаиванию собственных суждений и научных	
	позиций, на иностранном языке в ситуациях	
	академического и профессионального взаимодействия	

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы)	Код и наименование общепрофессиональной	Код и наименование индикатора достижения
общепрофессиональных	компетенции	общепрофессиональной
компетенций		компетенции
Планирование развития	ОПК-1 Способен	ОПК-1.1 Знает: основы
предприятия	разрабатывать эффективную	стратегического
	стратегию, инновационную	планирования деятельности
	политику и	предприятий питания;
	конкурентоспособные	механизмы формирования
	концепции предприятия	политики, инновационных
		планов развития
		предприятия
		ОПК-1.2 Умеет:
		формировать политику
		предприятия, формировать
		стратегические планы его
		развития; обеспечивать
		предприятие питания
		материальными и
		финансовыми ресурсами.
		ОПК-1.3 Владеет: навыками
		разработки

конкурентоспособных концепций; методами стратегического
планирования

IC	11	
Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
ОПК-1.1 - Эффективно применяет	Знает применение основ стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия  Умеет эффективно применять основы стратегического	
*	1 1	
планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики,		
инновационных планов развития		
предприятия	основ стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмов формирования политики, инновационных планов развития предприятия	
ОПК-1.2 - Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами	Знает методологию успешного формирования политики предприятия, стратегических планов его развития; обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами  Умеет успешно формировать политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами  Владеет методологией успешного формирования политики предприятия, стратегических планов его развития; обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами	
ОПК-1.3 - Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования	Знает методологию применения навыков разработки конкурентоспособных концепций; методов стратегического планирования  Умеет применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования  Владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций; методами стратегического планирования	

## **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 учебно-методических положением об комплексах дисциплин профессионального образовательных программ высшего образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Курс «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» предназначен для студентов 1 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч, самостоятельная работа (72 ч), практические занятия 36 часов /лабораторные работы 18 часов. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. В первом семестре предусмотрен – экзамен.

Дисциплина «Методология научных исследований в общественном питании» (Б1.О.02.02) входит в научно-исследовательский модуль ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

Цели и задачи освоения дисциплины:

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

пищевых систем и происходящих в них процессов для совершенствования технологических свойств продукции при получении продуктов питания.

Задачи:

- Формирование навыков по приготовлению растворов определенной концентрации и pH;
- Формирование навыков по использованию лабораторной посуды и приборов;

Формирование навыков по использованию некоторых лабораторных анализа: растворов, методов химического качественного анализа гравиметрического окислительноанализа, кислотно-основного И восстановительного фотоколориметрического титрования, анализа, рефрактометрического анализа, полярографического анализа, прямой потенциометрии, потенциометрического титрования, хроматографического анализа.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1 Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа.  УК - 1.2 Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.  УК – 1.3 Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
УК-1.1 - Проводит методь критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа	Умеет применять методы критического анализа и

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
	основных принципов критического анализа		
	Знает методологию применения новых знаний на основе анализа данных по сложным научным		
-	проблемам, относящимся к профессиональной области		
	Умеет применять новые знания на основе анализа		
сложным научным проблемам,	данных по сложным научным проблемам,		
относящимся к профессиональной	относящимся к профессиональной области		
области	Владеет навыками применения новых знаний на		
	основе анализа данных по сложным научным		
	проблемам, относящимся к профессиональной области		
	Знает методологию успешного применения методов		
	исследования проблемы профессиональной		
VV 1.2 Variance Harmonian	деятельности с применением анализа		
УК-1.3 - Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа	Умеет успешно применять методы исследования		
	проблемы профессиональной деятельности с		
	применением анализа		
	Владеет методологией успешного применения методов		
	исследования проблемы профессиональной		
	деятельности с применением анализа		

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной
компетенций		компетенции
Планирование развития	ОПК-1 Способен	ОПК-1.1 Знает: основы
предприятия	разрабатывать	стратегического
	эффективную стратегию,	планирования деятельности
	инновационную политику и	предприятий питания;
	конкурентоспособные	механизмы формирования
	концепции предприятия	политики, инновационных
		планов развития
		предприятия
		ОПК-1.2 Умеет:
		формировать политику
		предприятия, формировать
		стратегические планы его
		развития; обеспечивать
		предприятие питания
		материальными и
		финансовыми ресурсами.
		ОПК-1.3 Владеет:
		навыками разработки
		конкурентоспособных
		концепций; методами
		стратегического
		планирования

Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать	ОПК-3.1 Знает: основные
	риски и управлять	государственные и
	качеством путем	международные
	использования	нормативные документы и
	современных методов и	направления в области
	разработки новых	управления качеством,
	технологических решений	оценки рисками и
		безопасностью пищевой
		продукции и производства
		ОПК-3.2 Умеет: применять
		знания, оценивать риски и
		управлять качеством и
		безопасностью пищевой
		продукции и производства
		путем использования
		современных методов и
		разработки новых
		технологических решений
		ОПК-3.3 Владеет:
		современными методами и
		способен разрабатывать
		новые технологические
		решения

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
	Знает применение основ стратегического	
	планирования деятельности предприятий питания;	
	механизмы формирования политики, инновационных	
ОПК-1.1 - Эффективно применяет	планов развития предприятия	
основы стратегического	Умеет эффективно применять основы стратегического	
планирования деятельности	планирования деятельности предприятий питания;	
предприятий питания; механизмы	механизмы формирования политики, инновационных	
формирования политики,	планов развития предприятия	
инновационных планов развития	Владеет механизмами эффективного применения	
предприятия	основ стратегического планирования деятельности	
	предприятий питания; механизмов формирования	
	политики, инновационных планов развития	
	предприятия	
	Знает методологию успешного формирования	
	политики предприятия, стратегических планов его	
ОПК-1.2 - Успешно формирует	развития; обеспечения предприятия питания	
политику предприятия,	материальными и финансовыми ресурсами	
стратегические планы его	умеет успешно формировать политику предприятия,	
развития; обеспечивает	стратегические планы его развития; обеспечивает	
предприятие питания	предприятие питания материальными и финансовыми	
материальными и финансовыми	ресурсами	
ресурсами	владеет методологиеи успешного формирования	
1 71	политики предприятия, стратегических планов его	
	развития; обеспечения предприятия питания	
	материальными и финансовыми ресурсами	

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
ОПК-1.3 - Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования	Знает методологию применения навыков разработки конкурентоспособных концепций; методов стратегического планирования	
	Умеет применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования Владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций; методами стратегического планирования	
ОПК-3.1 - Применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства	Знает методологию применения основных государственных и международных нормативных документов и направлений в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умеет применять основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлений в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства	
ОПК-3.2 - Применяет знания, оценивает риски и управляет качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	разработки новых технологических решений Умеет применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	
ОПК-3.3 - Успешно использует современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения	Знает методологию успешного использования современных методов и способов разработки новых технологических решений  Умеет успешно использовать современные методы и разрабатывать новые технологические решения  Владеет навыками успешного использования современных методов и способностью разрабатывать новые технологические решения	

## 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» соответствие с требованиями ФГОС ВО по данному направлению учебно-методических об комплексах положением дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Курс «Реологические свойства пищевых систем» предназначен для студентов 1 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часа. Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч, самостоятельная работа (36 час), практические занятия /лабораторные работы 36 (МАО 10) ч/18 (МАО 7) ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Во втором семестре предусмотрен – зачет.

Дисциплина «Реологические свойства пищевых систем» (Б1.О.02.03) входит в научно-исследовательский модуль ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

Цели и задачи освоения дисциплины:

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

Задачи:

- 1. приобретение теоретических знаний в области реологических свойств пищевых систем, как составной части науки физико-химической механики дисперсных систем;
- 2. приобретение знаний в области структурообразования пищевых систем, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов;
- 3. освоение комплекса знаний в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых систем.
- 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.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории	Код и наименование	Код и наименование индикатора
(группы) универсальных	универсальной компетенции	достижения универсальной
компетенций		компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способность организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1знает как организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели  УК-3.2 умеет оценивать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели  УК-3.3 владеет методиками организации работы команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
УК-3.1знает как организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности  Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.  Владеет: знаниями организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы.

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
УК-3.2 умеет оценивать работу	Знает необходимые методы управления
команды, вырабатывая	Умеет эффективно руководить командой
командную стратегию для достижения поставленной цели	Владеет навыками вырабатывать командную стратегию
УК-3.3 владеет методиками организации работы команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает организацию в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы основы научно-исследовательской работы для решения организационнотехнологических задач  Умеет создавать команды для выполнения практических задач  Владеет навыками в разработке стратегии командной работы

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

о ощенре фессиона	abanbar atematerangam bemije	жинков и индикаторы их достижения
Наименование	Код и наименование	
категории (группы)	общепрофессиональной	Код и наименование индикатора
общепрофессиональных	компетенции	достижения компетенции
компетенций	(результат освоения)	
		ОПК-4.1 Внедряет основы и методологию
	ОПК-4	моделирования продуктов и
	Способен использовать	технологических процессов производства
		продукции питания
	методы моделирования	ОПК-4.2 Использует современное
Монониворония и	продуктов и	программное обеспечение для
Моделирование и верификация	проектирования	проектирования технологических процессов
верификация	технологических	производства продукции питания
	процессов	ОПК-4.3 Активно внедряет навыки
	*	математического моделирования при
	производства	разработке новых инновационных
	продукции питания	продуктов питания и технологий с
		заданными составом и свойствами

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
ОПК-4.1 Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания ОПК-4.1 Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания	Знает основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания  Умеет моделировать рецептуры и процессы производства продуктов питания различного назначения  Владеет процессами моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания		
ОПК-4.2 Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания	Знает современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания  Умеет использовать современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания  Владеет навыками работы с современным		

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
	программным обеспечением для проектирования	
	технологических процессов производства продукции	
	питания	
	Знает основы математического моделирования при	
	разработке новых инновационных продуктов питания	
	и технологий с заданными составом и свойствами	
OHE 42	Умеет применять навыки математического	
ОПК-4.3 Активно внедряет навыки математического моделирования при разработке новых инновационных	моделирования при разработке новых инновационных	
	продуктов питания и технологий с заданными	
продуктов питания и технологий с	составом и свойствами	
заданными составом и свойствами	Владеет способностью внедрять математического	
	моделирования при разработке новых инновационных	
	продуктов питания и технологий с заданными	
	составом и свойствами	

## **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 «Научные комплекс дисциплины 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 соответствие с требованиями ФГОС ВО по данному направлению учебно-методических положением об комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Научные основы молекулярной кухни» предназначен для студентов 2 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции не предусмотрены, самостоятельная работа (54 часа), практические занятия 36 часов (втч МАО 7 ч), контроль — 54 часа. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В третьем семестре предусмотрен — экзамен.

Дисциплина «Научные *основы молекулярной кухни*» (Б1.О.02.04) входит в научно-исследовательский модуль ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: подготовка студентов-магистров в авангардной области науки о питании.

Задачи:

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).

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных компетенций.

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Совершенствование технологических процессов	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия	ОПК-2.1.1 Применяет основы технологии продуктов питания,
производства	разраоатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	и направления по совершенствованию технологических процессов производства  ОПК-2.1.2 планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения  ОПК-2.1.3 разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции
		питания различного назначения

Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать	ОПК-3.1.1 применяет основные
	риски и управлять качеством	*
	путем использования	международные нормативные
	современных методов и	документы и направления в
	разработки новых	области управления качеством,
	технологических решений	оценки рисками и
	темпелети теским решении	безопасностью пищевой
		продукции и производства
		продукции и производетва
		ОПК-3.1.2 применяет знания,
		оценивать риски и управлять
		качеством и безопасностью
		пищевой продукции и
		производства путем
		использования современных
		методов и разработки новых
		технологических решений
		технологических решении
		ОПК-3.1.3 применяет
		современные методы и способен
		разрабатывать новые
		<del>* *</del>
		технологические решения

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ОПК-2.1.1 Применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства	Знает: основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни Умеет: планировать направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни Владеет: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов
	производства блюд молекулярной кухни
ОПК-2.1.2 Планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает: направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения  Умеет: совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения  Владеет: современными методами и техниками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-2.1.3 разрабатывает	Знает: мероприятия по совершенствованию
мероприятия по	технологических процессов производства продукции
совершенствованию	питания различного назначения
технологических процессов	Умеет: разрабатывать мероприятия по
производства продукции	совершенствованию технологических процессов

питания различного назначения  питания различного назначения  Владест: методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного пазначения  Знаст: основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью ощенки рисками и безопасностью ощенки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владест: применяет основные государственные и международные нормативные документы и производства  Владест: применяет основные государственные и международные нормативные документы и паправления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, осзопасности пищевой продукции и производства Знаст: риски и безопасность пищевой продукции и производства путем свотовленные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки повых технологических решений  Владест: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных технологических решений  Владест: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знаст: современные методы и новые технологические методы  Умеет: применять обременные методы и пособен разработки новых технологические решения  Владест: современным методами и способен разработки новых технологические решения  Владест: современным методами и способами разработки новых технологическия решений	Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
Пазначения Владеет: методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Знает: основные государственные и международные пормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умеет: применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умеет: применяет основные государственные и международные нормативные документы и паправления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применяет знания, оценивать риски и управлять качеством, оценки и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы и производства, современные методы не продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  ОПК-3.1.3 применяет  современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения	достижения компетенции		
Владеет: методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения  Знаст: основные государственные и международные нормативные документы и направления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умест: применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умест: применяет основные государственные и международные порожитивные документы и направления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства  Знает: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направленниями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  ОПК-3.1.2 применяет знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: применять современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами	питания различного назначения	производства продукции питания различного	
технологических процессов производства продукции питания различного назначения  Знает: основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и производства  Умеет: применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умеет: применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направления на области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Знает: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направления качеством, безопасносты пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасносты пищевой продукции и производства знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  ОПК-3.1.3 применяет  современные методы и способен разрабатывать новые  технологические решения  Владеет: современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современные методами и способеми разрабатывать новые технологические решения		назначения	
ОПК-3.1.1 применяет основные государственные и немждународные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Жеждународные нормативные документы и направления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умест: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  ОПК-3.1.3 применяет соновные государственные и международные нормативные документы и международные нормативные документы и международные нормативные документы и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений знает: современные методы и новые технологические методы  ОПК-3.1.3 применяет соновные технологические решения  Владест: современные методы и опособен разрабатывать новые технологические решения  Владест: современные методым и способеми		Владеет: методами по совершенствованию	
ОПК-3.1.1 применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умест: применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умест: применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владест: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасности пишевой продукции и производства зания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умест: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владест: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  ОПК-3.1.3 применята современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владест: современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владест: современными методами и способами		технологических процессов производства продукции	
опк-з.1.1 применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления и направления в области управления и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Умеет: применяет основные государственные и международные нормативные документы и направления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направления качеством, обезопасности пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: современные методы и новые технологические разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами		питания различного назначения	
международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владест: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владест: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами	1	нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и	
международные нормативные документы и направления в области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, обезопасность пищевой продукции и производства знания, оценквать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современные методы и способем разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами	• 1	Умеет: применяет основные государственные и	
области управления качеством, оценки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современныем методами и способами	7 1 1	международные нормативные документы и	
ощенки рисками и безопасностью пищевой продукции и производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современным методами и способами	1 -	направления в области управления качеством, оценки	
производства  Производства  Владеет: знаниями основных государственных и международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  Умеет: применять современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами	1	рисками и безопасностью пищевой продукции и	
международных нормативных документов и направлениями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  Умеет: применять современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами	1	производства	
направлениями в области управления качеством, безопасности пищевой продукции и производства  Знает: риски и безопасность пищевой продукции и производства, современные методы новых технологических решений  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами	производства	Владеет: знаниями основных государственных и	
опк-з.1.2 применяет знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью опищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  ОПК-з.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Бладеет: современные методы и способами  обезопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические решения  Владеет: современные методы и способен разрабатывать новые  технологические решения  Владеет: современными методами и способами		международных нормативных документов и	
ОПК-3.1.2 применяет знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами		направлениями в области управления качеством,	
ОПК-3.1.2 применяет знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые  технологические решения  Владеет: современными методами и способами		безопасности пищевой продукции и производства	
ОПК-3.1.2 применяет знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  Умеет: применять знания, оценивать риски и управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами		производства, современные методы новых	
качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые  технологические решения  Владеет: современными методами и способами	-	•	
пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений Знает: современные методы и новые технологические методы и способен разрабатывать новые технологические решения Владеет: современными методами и способами	1 . 1	управлять качеством и безопасностью пищевой	
производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Технологические решения  Владеет: современными методами и способами		продукции и производства путем использования	
использования современных методов и разработки новых технологических решений  Владеет: способностью управлять качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современные методы и новые технологические разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами		современных методов и разработки новых	
технологических решений безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и разработки новых технологических решений Знает: современные методы и новые технологические методы и способен разрабатывать новые разрабатывать новые технологические решения Владеет: современными методами и способами	•	технологических решений	
путем использования современных методов и разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические методы  современные методы и способен разрабатывать новые технологические разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами	1 1	Владеет: способностью управлять качеством и	
разработки новых технологических решений  Знает: современные методы и новые технологические  опк-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения  разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами	технологических решений	безопасностью пищевой продукции и производства	
Знает: современные методы и новые технологические методы  современные методы и способен разрабатывать новые разрабатывать новые технологические решения  Владеет: современными методами и способами		путем использования современных методов и	
ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения владеет: современными методами и способами		разработки новых технологических решений	
технологические решения		Знает: современные методы и новые технологические	
разрабатывать новые разрабатывать новые технологические решения Владеет: современными методами и способами	ОПК-3.1.3 применяет	методы	
технологические решения Владеет: современными методами и способами	современные методы и способен	Умеет: применять современные методы и способен	
	разрабатывать новые	разрабатывать новые технологические решения	
разработки новых технологических решений	технологические решения	Владеет: современными методами и способами	
<u>i                                     </u>		разработки новых технологических решений	

## 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»

Курс «Научно-исследовательский семинар: изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания» предназначен для студентов 1 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены во 2 семестре 2 зачетных единицы 72 ч, лекции не предусмотрены, самостоятельная работа (54 часа), практические занятия 18 ч (втч МАО 10 ч); в 3 семестре 3 зачетных единицы 108 ч, лекции не предусмотрены, самостоятельная работа (90 часа), практические занятия 18 ч (втч МАО 8 ч). Дисциплина реализуется на 1, 2 курсе во втором и третьем семестре. Во втором и третьем семестре предусмотрен – зачет.

Дисциплина «Научно-исследовательский семинар: изучение возможности использования высокотехнологичных производств в технологиях продуктов общественного питания» (Б1.О.02.05) входит в научно-исследовательский модуль ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

Цели и задачи научно-исследовательской работы

Цель научно-исследовательской работы в семестре — формирование у обучающихся необходимых навыков и компетенций, позволяющих проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и коллективно.

Научно-исследовательская работа в семестре выполняется обучающимся под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательской работы определяется в соответствии с профилем программы подготовки магистрантов.

Научно-исследовательская работа должна обеспечить приобретение студентами-магистрантами следующих универсальных и общекультурных компетенций:

Наименован ие категории (группы)	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
универсальн	выпускника	
ых		
компетенций		
Командная работа и лидерство	УК-3	УК - 3.1. Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности  УК - 3.2 Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию  УК - 3.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии
	7772.5	командной работы
Самоорганизаци я и саморазвитие (в том числе здоровьесбереже ние)	УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<ul> <li>УК - 6.1 Использует особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности</li> <li>УК - 6.2 Определяет приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывает, контролирует, оценивает и исследует компоненты профессиональной деятельности</li> <li>УК - 6.3 Применяет навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности</li> </ul>

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
УК - 3.1. Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности	Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности  Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.  Владеет: знаниями организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы.	
УК - 3.2 Определяет необходимые	Знает необходимые методы управления	
методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает	Умеет эффективно руководить командой	
командную стратегию	Владеет навыками вырабатывать командную стратегию	
УК - 3.3 Умело использует знания	Знает организацию в области управления командным	

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)	
организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной	взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы основы научно-исследовательской работы для решения организационнотехнологических задач  Умеет создавать команды для выполнения практических задач	
работы	Владеет навыками в разработке стратегии командной работы	
УК - 6.1 Использует особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретикометодологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности	Знает особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности  Умеет использовать особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности  Владеет навыками использования особенностей принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологических решений; теоретико-методологических основ саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности	
УК - 6.2 Определяет приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывает, контролирует, оценивает и исследует компоненты профессиональной деятельности	Знает об определении приоритетов профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; о разработке, контролировании, оценивании и исследовании компонентов профессиональной деятельности  Умеет определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности  Владеет навыками определения приоритетов профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разработки, контролирования, оценивания и исследования компонентов профессиональной деятельности	
УК - 6.3 Применяет навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности	Знает о применении навыков определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности  Умеет применять навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности  Владеет способностью применять навыки определения	

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
	профессиональной деятельности; владеет принятием	
	решений на уровне собственной профессиональной	
	деятельности	

# Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование	Код и наименование	Код и наименование индикатора
категории (группы)	общепрофессиональной	достижения
общепрофессиональных	компетенции	общепрофессиональной
компетенций		компетенции
Совершенствование	ОПК-2 Способен	ОПК-2.1. Успешно применяет основы
технологических процессов	разрабатывать мероприятия	технологии продуктов питания, и
производства	по совершенствованию	направления по совершенствованию
	технологических процессов	технологических процессов производства
	производства продукции	ОПК-2.2 Планирует направления по
	различного назначения	совершенствованию технологических
		процессов производства продукции
		питания различного назначения
		ОПК-2.3 Успешно разрабатывает
		мероприятия по совершенствованию
		технологических процессов производства
		продукции питания различного
		назначения
Организация научно-	ОПК-5 Способен	ОПК-5.1. Применяет знания современных
исследовательской работы	использовать научные знания	методов исследования при решении
	и навыки исследовательской	организационно-технологических задач
	деятельности для решения	ОПК-52 Планирует и организовывает
	организационно-	процесс внедрения результатов
	технологических задач	исследований в производство
		ОПК-5.3 Применяет современные методы
		исследований при решении
		организационно-технологических задач

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
ОПК-2.1. Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов	Знает: основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни  Умеет: планировать направления по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни		
производства	Владеет: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства блюд молекулярной кухни		
ОПК-2.2 Планирует направления по	Знает: направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
совершенствованию технологических процессов производства продукции	Умеет: совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения		
питания различного назначения	Владеет: современными методами и техниками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
ОПК-2.3 Успешно разрабатывает	Знает: мероприятия по совершенствованию технологических		
мероприятия по совершенствованию	процессов производства продукции питания различного		
технологических процессов	назначения		

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
производства продукции питания различного назначения	Умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения  Владеет: методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		
	Знает современные методы исследования, используемых при решении организационно-технологических задач		
ОПК-5.1. Применяет знания современных методов исследования при решении организационнотехнологических задач	Умеет применять знания современных методов исследования при решении организационнотехнологических задач		
	Владеет навыками применения знаний современных методов исследования при решении организационнотехнологических задач		
ОПК-52 Планирует и организовывает процесс внедрения результатов исследований в производство	Знает, как спланировать и организовать процесс внедрения результатов исследований в производство Умеет планировать и организовывать процесс внедрения результатов исследований в производство Владеет навыками планирования и организации процесса внедрения результатов исследований в производство		
ОПК-5.3 Применяет современные методы исследований при решении организационно-технологических задач	Знает о применении современных методов исследования при решении организационно-технологических задач  Умеет применять современные методы исследований при решении организационно-технологических задач  Владеет навыками применения современных методов		
	при решении организационно-технологических з Владеет навыками применения современных м		

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 научно-исследовательскому модулю обязательной части Учебного плана (Б1.О.02.06). Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часа. Учебным планом предусмотрены во 2 семестре лекции 18 ч, самостоятельная работа (90 ч), практические занятия 36 часов (втч МАО 10 ч), контроль — 36 часов. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. В втором семестре предусмотрен — экзамен.

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» (Б1.О.02.06) входит в научно-исследовательский модуль ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом

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

Задачи дисциплины:

- изучение инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального назначения, производства пищевых добавок, пищевых ингредиентов, в т.ч. их упаковки и безопасности;
- применение современных концепций и принципов энергосберегающих технологий ведущих мировых фирм;
- изучение роли систем управления качеством в обеспечении конкурентоспособности отечественной продукции, услуг и предприятий;
- изучение способов повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных компетенций.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их

#### достижения:

Наименование категории (группы)	Код и наименование	Код и наименование индикатора
универсальных компетенций	общепрофессиональной	достижения компетенции
	компетенции	
C	'	OHK 2.1 V
Совершенствование	ОПК-2 Способен разрабатывать	ОПК-2.1 Успешно применяет
технологических процессов	мероприятия по	основы технологии продуктов
производства	совершенствованию	питания, и направления по
	технологических процессов	совершенствованию
	производства продукции	технологических процессов
	различного назначения	производства
		ОПК-2.2 Планирует направления
		по совершенствованию
		технологических процессов
		производства продукции питания
		различного назначения
		ОПК-2.3 Успешно разрабатывает
		мероприятия по
		совершенствованию
		технологических процессов
		производства продукции питания
		различного назначения
Моделирование и верификация	ОПК-4 Способен использовать	ОПК-4.1 Внедряет основы и
	методы моделирования продуктов	методологию моделирования
	и проектирования	продуктов и технологических
	технологических процессов	процессов производства
	производства продукции питания	продукции питания
		ОПК-4.2 Использует современное
		программное обеспечение для

проектирования технологических процессов производства
продукции питания
ОПК-4.3 Активно внедряет
навыки математического
моделирования при разработке
новых инновационных продуктов
питания и технологий с
заданными составом и свойствами

Код и наименование индикатора достижения компетенции  ОПК-2.1 Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)  Знает основы технологии продуктов питания  Умеет определять критические точки технологических процессов  Владеет способностью совершенствовать технологический процесс
ОПК-2.2 Планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает алгоритм действий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания  Умеет выделять этапы технологических процессов, подлежащих усовершенствованию  Владеет способностью совершенствовать технологические процессы
ОПК-2.3 Успешно разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения  Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию
	технологических процессов производства продукции питания различного назначения  Владеет способностью внедрять в производство мероприятия по совершенствованию технологических процессов
ОПК-4.1 Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания	Знает основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
	Умеет моделировать рецептуры и процессы производства продуктов питания различного назначения Владеет процессами моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания
ОПК-4.2 Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания	Знает современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания  Умеет использовать современное программное
	обеспечение для проектирования технологических процессов производства продукции питания Владеет навыками работы с современным программным обеспечением для проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-4.3 Активно внедряет навыки математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов	Знает основы математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами

питания и технологий с заданными составом и	Умеет применять навыки математического	
свойствами	моделирования при разработке новых инновационных	
	продуктов питания и технологий с заданными составом и	
	свойствами	
	Владеет способностью внедрять математического	
	моделирования при разработке новых инновационных	
	продуктов питания и технологий с заданными составом и	
	свойствами	

## 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 учебнометодических 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» предназначен для студентов 1 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч (втч МАО 7 ч), самостоятельная работа (36 час), практические занятия 36 (МАО 10) ч, контроль — 54 ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. Во первом семестре предусмотрен — экзамен.

Дисциплина «Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов» (Б1.В.01.01) входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений в технологическо-проектный модуль ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

Цели и задачи освоения дисциплины:

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

Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных

задач рыбоперерабатывающей отрасли, совершенствования действующих технологических процессов, разработки новых способов комплексной и рациональной переработки гидробионтов, обеспечивающих современные требования к качеству, пищевой ценности продукции, оптимизации технологического процесса на основе энерго- и ресурсосберегающих технологий.

#### Задачи:

- оптимизация деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;
- поиск путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;
- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.
- сформировать понятие инновационных технологий производства пищевой продукции из гидробионтов;
- изучить пути и способы решения нестандартных производственных задач;
- вести целенаправленную работу по улучшению состава и повышению качества сырья и готовой продукции;
- обосновать выбор ассортимента вырабатываемой рыбной продукции;
- изучить теоретические и прикладные аспекты технологических процессов обработки живой, охлажденной и мороженой рыбы и производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, соленых, вяленых, сушеных, копченых рыбных продуктов, икорной продукции и аналогов, морепродуктов, консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов;
- ознакомить студентов с принципами экспертизы рыбных товаров и морепродуктов.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК - 1.1. Проводит методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа УК - 1.1.2 Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к

профессиональной области
УК – 1.1.3 Успешно применяет
методы исследования
проблемы профессиональной
деятельности с применением
анализа

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
	Знает методы критического анализа и оценки	
УК - 1.1. Проводит методы	современных научных достижений	
критического анализа и оценки	Умеет применять основные принципы критического	
современных научных достижений;	анализа	
применяет основные принципы	Владеет методами критического анализа и оценки	
критического анализа	современных научных достижений; принципами	
	критического анализа	
	Знает основы анализа данных по сложным научным	
УК - 1.1.2 Применяет новые знания	проблемам	
на основе анализа данных по	Умеет применяет новые знания на основе анализа	
сложным научным проблемам,	данных по сложным научным проблемам,	
относящимся к профессиональной	относящимся к профессиональной области	
области	Владеет знаниями анализа данных по сложным	
	научным проблемам	
	Знает методы исследования проблемы	
	профессиональной деятельности с применением	
УК – 1.1.3 Успешно применяет	анализа	
методы исследования проблемы	Умеет применять методы исследования проблемы	
профессиональной деятельности с	профессиональной деятельности	
применением анализа	Владеет методами исследования проблемы	
	профессиональной деятельности с применением	
	анализа	

# Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства приоритеты в области управления производства производственным процессом продукции предприятий питания, планировать	Тип задач	компетенции	Код и наименование индикатора достижени компетенции
процессом, управлять информацией в области приоритеты в области управления производства продукции предприятий питания, планировать ПК-1.1.3 Применяет навыки	Технологический	ПК-1 Способен и готов устанавливать и определять приоритеты в области управления	производственных процессов в области производства продукции предприятий
эффективную систему контроля производства продукции и прогнозирования его эффективности		процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему	производственным процессом ПК-1.1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и

Тип задач	Код и наименование	
тип зада т		Код и наименование индикатора достижения
	компетенции	компетенции
	(результат освоения)	·
	процесса и	
	прогнозировать его	
	эффективность	
Технологический	ПК-2 способен	ПК-2.1.1 Активно применяет основы
	анализировать и	организации снабжения, хранения и
	оценивать информацию,	
	процессы, деятельность,	процессов пищевых производств
	идентифицировать	ПК-2.1.2 Анализирует и определяет
	проблемы при	приоритеты в области управления
	управлении	производственным процессом
	производственными и	производетвенным процессом
	логистическими	ПК-2.1.3 Активно применяет навыки
	процессами, оценивать	выявления проблем при управлении
	риски в области	производственными и логистическими
	снабжения, хранения и	производственными и логистическими процессами
	движения запасов	процессами
Технологический	ПК-3 способен	ПК-3.1.1 Применяет знания основных
технологический	оценивать	положений нормативной и
	эффективность затрат	технологической документацией при
	на реализацию	производстве продуктов питания,
	производственного	производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	процесса по	кулинарной продукции
	-	
	установленным	ПК-3.1.2 Применяет знания нормативной,
	критериям, устанавливать и	технологической документации,
	определять	определяет приоритеты в области
	приоритеты в области	разработки и внедрения системы качества
	разработки и	и безопасности продукции
	* *	
	внедрения системы качества и	
	безопасности	
	продукции	
	производства, уметь	
	анализировать и	ПК-3.1.3 Внедряет информацию о
	оценивать	современных технологических
	информацию,	процессах производства кулинарной
		продукции из растительного сырья
	процессы и	
	деятельность	
Технологический	предприятия ПК-4 Способен	ПК-4.1.1 Активно использует в работе
1 CAHOJIOI MACCKHII	оказывать влияние на	современные системы оценки качества
	разработку и	и безопасности продукции
	внедрение системы	производства, риски в области
	качества и	обеспечения качества и безопасности
	безопасности	продукции производства, снабжения,
		продукции производства, снаожения, хранения и движения продукции
	продукции производства,	ПК-4.1.2 Организовывает,
	-	разрабатывает и внедряет систему
	оценивать риски в	разрабатывает и внедряет систему

Тип задач	Код и наименование	Vou v. vou vou ou on ouve v.
	профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	(результат освоения)	компетенции
	области обеспечения	качества и безопасности продукции
	качества и	производства, оценивает риски в
	безопасности	области обеспечения качества и
	продукции	безопасности продукции производства,
	производства,	снабжения, хранения и движения
	снабжения, хранения и	продукции
	движения продукции	ПК-4.1.3 Оказывает влияние на
		разработку и внедрение системы
		качества и безопасности продукции
		производства, оценивает риски в
		области обеспечения качества и
		безопасности продукции производства,
		снабжения, хранения и движения
		продукции

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ПИ 1.1.1 Применяет руску	Знает суть производственных процессов в области
ПК-1.1.1 Применяет знания	производства продукции предприятий питания
производственных процессов в области производства продукции	Умеет применять
предприятий питания	Владеет производственными процессами в области
предприятии питания	производства продукции предприятий питания
	Знает приемы и приоритеты в области управления
ПК-1.1.2 Устанавливает и	производственным процессом
определяет приоритеты в области	Умеет применять приемы в области управления
управления производственным	производственным процессом
процессом	Владеет приемами управления производственным
	процессом
	Знает навыки управления информацией в области
	производства продукции и прогнозирования его
ПК-1.1.3 Применяет навыки	эффективности
управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	Умеет применять навыки управления информацией в
	области производства продукции и прогнозирования
	его эффективности
	Владеет приемами управления информацией в области
	производства продукции и прогнозирования его
	эффективности
	Знает основы организации снабжения, хранения и
ПК-2.1.1 Активно применяет	движения запасов, производственных процессов
основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	пищевых производств
	Умеет применять принципы организации снабжения,
	хранения и движения запасов, производственных
	процессов пищевых производств
	Владеет основами организации снабжения, хранения и
	движения запасов, производственных процессов
	пищевых производств
ПК-2.1.2 Анализирует и	Знает принципы управления производственного

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
определяет приоритеты в	процесса
области управления	Умеет определять приоритеты в области управления
производственным процессом	производственным процессом
	Владеет принципами управления производственным
	процессом
	Знает методы выявления проблем при управлении
ПК-2.1.3 Активно применяет	производственными и логистическими процессами
навыки выявления проблем при	Умеет применять навыки выявления проблем при
управлении производственными	управлении производственными и логистическими
и логистическими процессами	процессами
и погистическими процессами	Владеет навыками выявления проблем при управлении
	производственными и логистическими процессами
	Знает основные положения нормативной и
ПК 2.1.1 П	технологической документацией при производстве
ПК-3.1.1 Применяет знания	продуктов питания, кулинарной продукции
основных положений	Умеет применять знания основных положений
нормативной и технологической	нормативной и технологической документацией при
документацией при	производстве продуктов питания, кулинарной
производстве продуктов	продукции
питания, кулинарной продукции	Владеет знаниями основных положений нормативной
	и технологической документации
ПК 2.1.2 Применя в мания	Знает нормативную и технологическую
ПК-3.1.2 Применяет знания нормативной, технологической	документацию, определяет приоритеты в области
документации, определяет	разработки и внедрения системы качества и
приоритеты в области разработки и	безопасности продукции
внедрения системы качества и	Умеет применять разработки системы качества и
безопасности продукции	безопасности продукции
	Владеет знаниями нормативной, технологической
	документации в области разработки и внедрения
	системы качества и безопасности продукции
	Знает технологию производства кулинарной
	продукции из растительного сырья
ПК-3.1.3 Внедряет информацию	Умеет применять знания о современных
о современных технологических	технологических процессах производства кулинарной
процессах производства	продукции из растительного сырья
кулинарной продукции из	Владеет способностью применения информации о
растительного сырья	современных технологических процессах
	производства кулинарной продукции из растительного
	сырья
ПУ 4.1.1 Актуруу уулган г	Знает современные системы оценки качества и
ПК-4.1.1 Активно использует в	безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности
работе современные системы оценки качества и безопасности	
	продукции производства, снабжения, хранения и
продукции производства, риски	Движения продукции
в области обеспечения качества	Умеет применять в работе современные системы
и безопасности продукции	оценки качества и безопасности продукции
производства, снабжения,	производства
хранения и движения продукции	Владеет способностью применять в работе
	современные системы оценки качества и безопасности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)	
	продукции производства	
ПК-4.1.2 Организовывает,	Знает принципы организации и разработки системы	
разрабатывает и внедряет	качества и безопасности продукции производства,	
систему качества и безопасности	Умеет применять оценку рисков в области	
продукции производства,	обеспечения качества и безопасности продукции	
оценивает риски в области	производства, снабжения, хранения и движения	
обеспечения качества и	продукции	
безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Владеет принципами внедрения системы качества и безопасности продукции производства,	
ПК-4.1.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы	Знает принципы влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства,	
качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Владеет принципами оценки рисков риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	

#### **КИЦАТОННА**

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 «Управление и организация деятельностью подготовки предприятий в соответствие с требованиями ФГОС ВО по данному питания» направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин программ высшего профессионального образовательных 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 части, формируемой участниками образовательных отношений к технологическо-проектному модулю цикла дисциплин (Б.1.В.01.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции 18 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (63 часа), практические занятия 36 (МАО 7) ч, контроль — 27 ч. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В третьем семестре предусмотрен — экзамен.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения растительного сырья ДВ региона, технологий переработки сырья. В программу курса входит изучение высокоэффективных технологий переработки растительного сырья и производства кулинарной продукции.

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

Задачи:

- изучение растительного сырья ДВ региона
- •изучение основных отечественных и зарубежных технологий переработки растительного сырья
  - изучение технологий переработки растительного сырья ДВ региона

• знакомство с ассортиментом кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона.

Для успешного изучения дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

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

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

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Наименование категории (группы) универсальных	Код и наименование универсальной	Код и наименование индикатора достижения
компетенций	компетенции выпускника	универсальной
		компетенции
Системное и критическое	УК-1 Способен	УК - 1.1 Знает: методы
мышление	осуществлять критический	критического анализа и
	анализ проблемных	оценки современных
	ситуаций на основе	научных достижений;
	системного подхода,	методы критического
	вырабатывать стратегию	анализа; основные
	действий	принципы критического
		анализа.
		УК - 1.2 Умеет: получать
		новые знания на основе
		анализа данных по сложным
		научным проблемам,
		относящимся к
		профессиональной области.
		УК – 1.3 Владеет: методами
		исследования проблемы
		профессиональной
		деятельности с применением
		анализа.

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
	Знает методы критического анализа и оценки		
	современных научных достижений; применяет		
УК-1.1 - Проводит методы	основные принципы критического анализа		
критического анализа и оценки	Умеет применять методы критического анализа и		
современных научных	х оценки современных научных достижений; применять		
достижений; применяет основные	е основные принципы критического анализа		
принципы критического анализа	Владеет методами критического анализа и оценки		
	современных научных достижений; применением		
	основных принципов критического анализа		

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
	Знает методологию применения новых знаний на		
УК-1.2 - Применяет новые знания	основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области		
	Умеет применять новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам,		
относящимся к профессиональной	относящимся к профессиональной области		
области	Владеет навыками применения новых знаний на		
	основе анализа данных по сложным научным		
	проблемам, относящимся к профессиональной области		
	Знает методологию успешного применения методов		
	исследования проблемы профессиональной		
УК-1.3 - Успешно применяет	деятельности с применением анализа		
ук-1.3 - успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа	Умеет успешно применять методы исследования		
	проблемы профессиональной деятельности с		
	применением анализа		
	Владеет методологией успешного применения методов		
	исследования проблемы профессиональной		
	деятельности с применением анализа		

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

Тип задач	Код и наименование	
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
Технологический	ПК-3 способен	ПК-3.1.1 Применяет знания основных
	оценивать	положений нормативной и
	эффективность затрат	технологической документацией при
	на реализацию	производстве продуктов питания,
	производственного	кулинарной продукции
	процесса по	ПК-3.1.2 Применяет знания
	установленным	нормативной, технологической
	критериям,	документации, определяет приоритеты
	устанавливать и	в области разработки и внедрения
	определять	системы качества и безопасности
	приоритеты в области	продукции
	разработки и	
	внедрения системы	
	качества и	
	безопасности	ПК-3.1.3 Внедряет информацию о
	продукции	современных технологических
	производства, уметь	процессах производства кулинарной
	анализировать и	продукции из растительного сырья
	оценивать	
	информацию,	
	процессы и	

Тип задач	Код и наименование	IC
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
	деятельность	
Т	предприятия	THE 4.1.1 A
Технологический	ПК-4 Способен оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-4.1.2 Организовывает, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-4.1.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения
	ПК 20 С	продукции
научно- исследовательский	ПК-20 Способен	ПК -20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом
исследовательский	самостоятельно	
	выполнять	значении, энергетической и пищевой
	лабораторные и	ценности различных продуктов
	производственные	питания различных групп населения
	исследования для	ПК -20.2 Выполняет лабораторные
	решения научно-	исследования по изучению свойств
	исследовательских и производственных	сырья и продуктов питания
	производственных задач с	
	использованием	
	современной	
	отечественной и	ПК -20.3 Применяет методы
	зарубежной	исследования свойств сырья,
	аппаратуры и	продуктов питания различных групп
	приборов, а также	населения
	методов исследования	
	свойств сырья и	
	продуктов питания	
научно-	ПК-21 Способен	ПК -21.1 Активно применяет знания о
научно- исследовательский	анализировать	научных исследованиях, структуре
послодовательский	результатов научных	научных исследованиях, структуре научно-технической документации и
	исследований,	научных отчетов
	исследовании,	паучных отчетов

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научнотехнической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК -21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике  ПК -21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Знает основные положения нормативной и
HI 0 1 1 H	технологической документацией при производстве
ПК-3.1.1 Применяет знания	продуктов питания, кулинарной продукции
основных положений	Умеет применять знания основных положений
нормативной и технологической	нормативной и технологической документацией при
документацией при	производстве продуктов питания, кулинарной
производстве продуктов питания, кулинарной продукции	продукции
питания, кулинарной продукции	Владеет знаниями основных положений нормативной
	и технологической документации
	Знает нормативную и технологическую
ПК-3.1.2 Применяет знания	документацию, определяет приоритеты в области
нормативной, технологической	разработки и внедрения системы качества и
документации, определяет	безопасности продукции
приоритеты в области	Умеет применять разработки системы качества и
разработки и внедрения системы	безопасности продукции
качества и безопасности	Владеет знаниями нормативной, технологической
продукции	документации в области разработки и внедрения
	системы качества и безопасности продукции
	Знает технологию производства кулинарной
	продукции из растительного сырья
ПК-3.1.3 Внедряет информацию	Умеет применять знания о современных
о современных технологических	технологических процессах производства кулинарной
процессах производства	продукции из растительного сырья
кулинарной продукции из	Владеет способностью применения информации о
растительного сырья	современных технологических процессах
	производства кулинарной продукции из растительного
	сырья
ПК-4.1.1 Активно использует в	Знает современные системы оценки качества и
работе современные системы	безопасности продукции производства, риски в
оценки качества и безопасности	области обеспечения качества и безопасности

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
продукции производства, риски	продукции производства, снабжения, хранения и	
в области обеспечения качества	движения продукции	
и безопасности продукции	Умеет применять в работе современные системы	
производства, снабжения,	оценки качества и безопасности продукции	
хранения и движения продукции	производства	
	Владеет способностью применять в работе	
	современные системы оценки качества и безопасности	
	продукции производства	
ПК-4.1.2 Организовывает,	Знает принципы организации и разработки системы	
разрабатывает и внедряет	качества и безопасности продукции производства,	
систему качества и безопасности	Умеет применять оценку рисков в области	
продукции производства,	обеспечения качества и безопасности продукции	
оценивает риски в области	производства, снабжения, хранения и движения	
обеспечения качества и	продукции	
безопасности продукции		
производства, снабжения,	Владеет принципами внедрения системы качества и	
хранения и движения продукции	безопасности продукции производства,	
	Знает принципы влияния на разработку и внедрение	
ПК-4.1.3 Оказывает влияние на	системы качества и безопасности продукции	
разработку и внедрение системы	производства,	
качества и безопасности	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и	
продукции производства,	безопасности продукции производства, снабжения,	
оценивает риски в области	хранения и движения продукции	
обеспечения качества и	Владеет принципами оценки рисков риски в области	
безопасности продукции	обеспечения качества и безопасности продукции	
производства, снабжения,	производства, снабжения, хранения и движения	
хранения и движения продукции	продукции	
	Знает состав, физиологическое значение,	
	энергетическую и пищевую ценность различных	
ПК -20.1 Применяет	продуктов питания различных групп населения	
теоретические знания о составе,	Умеет применять знания о составе, физиологическом	
физиологическом значении,	значении, энергетической и пищевой ценности	
энергетической и пищевой	различных продуктов питания различных групп	
ценности различных продуктов	населения	
питания различных групп	Владеет способностью применять теоретические	
населения	знания о составе, физиологическом значении,	
	энергетической и пищевой ценности различных	
	продуктов питания различных групп населения	
	Знает о практике ведения лабораторных исследований	
ПУ 20.2 Вууудаг	по изучению свойств сырья и продуктов питания	
ПК -20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания	Умеет выполнять лабораторные исследования по	
	изучению свойств сырья и продуктов питания	
	Владеет навыками ведения лабораторных	
	исследований по изучению свойств сырья и продуктов	
	питания	
ПС 20.2 П	Знает о методах исследования свойств сырья,	
ПК -20.3 Применяет методы	продуктов питания различных групп населения	
исследования свойств сырья,	Умеет применять методы исследования свойств сырья,	
продуктов питания различных	продуктов питания различных групп населения	
групп населения	Владеет методами исследования свойств сырья,	
	1 =	

Наименование показателя оценивания
(результата обучения по дисциплине)
продуктов питания различных групп населения
Знает о научных исследованиях, структуре научно- технической документации и научных отчетов Умеет применять знания о научных исследованиях,
структуре научно-технической документации и научных отчетов
Владеет навыками составления научно-технической документации и научных отчетов
Знает о способах осуществления анализа результатов научных исследований, внедряет результаты
исследований и разработок на практике
Умеет осуществлять анализ результатов научных
исследований, внедрять результаты исследований и
разработок на практике
Владеет навыками составления и оформления
результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
Знает направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов, занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений  Умеет оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации и публичные обсуждения  Владеет навыками оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

## 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»

Дисциплина «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к модулю контроля качества и безопасности цикла дисциплин (Б.1.В.02.01). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены во 2 семестре лекции 18 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (54 часа), практические занятия 36 (MAO 10) ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Во втором семестре предусмотрен – зачет.

Образовательная программа курса направлена изучение отечественных и зарубежных технологий производства продуктов общественного питания длительного хранения. Материал курса тесно связан c дисциплиной «Технология производства продукции общественного питания».

**Целью** дисциплины является овладение студентами теорией и практикой знаний технологий продуктов длительного хранения и их классификации, привитие навыков диалектического подхода к рассмотрению вопросов формирования науки о технологиях хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения, раскрытие междисциплинарных связей и целостного представления о роли продуктов длительного хранения.

## Задачи дисциплины:

- раскрыть научные основы технологии пищевых продуктов длительного хранения;
- рассмотреть особенности требований к рецептурным компонентам при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;
- рассмотреть особенности технологических параметров при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;
- изучить требования к упаковочному материалу, характеристику оборудования, используемого при упаковке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;

- рассмотреть процессы, происходящие при хранении продуктов растительного происхождения, особенности длительного хранения овощей, плодов и фруктов;
- рассмотреть ассортимент и требования к качеству продуктов длительного хранения.

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

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

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

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

Тип задач	Код и наименование	
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	, ,
технологический	ПК-3 способность	ПК-3.1 Применяет знания основных положений
	оценивать эффективность	нормативной и технологической
	затрат на реализацию	документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	производственного процесса по	ПК-3.2 Применяет знания нормативной,
	установленным критериям,	технологической документации, определяет
	установленным критериям, устанавливать и	приоритеты в области разработки и внедрения
	определять приоритеты в	системы качества и безопасности продукции
	области разработки и	спетемы ка тестьа и осзопасности продукции
	внедрения системы	
	качества и безопасности	
	продукции производства,	ПК-3.3 Внедряет информацию о современных
	уметь анализировать и	технологических процессах производства
	оценивать информацию,	кулинарной продукции из растительного сырья
	процессы и деятельность	
	предприятия	
технологический		ПК-4.1 Активно использует в работе
	ПК-4 способность	современные системы оценки качества и
	оказывать влияние на	безопасности продукции производства, риски в
	разработку и внедрение	области обеспечения качества и безопасности
	системы качества и	продукции производства, снабжения, хранения
	безопасности продукции	и движения продукции
	производства, оценивать	ПК-4.2 Организовывает, разрабатывает и
	риски в области	внедряет систему качества и безопасности
	обеспечения качества и	продукции производства, оценивает риски в
	безопасности продукции	области обеспечения качества и безопасности
	производства, снабжения,	продукции производства, снабжения, хранения
	хранения и движения	и движения продукции
	продукции	ПК-4.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности
	<u> </u>	внедрение системы качества и оезопасности

Тип задач	Код и наименование	
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
	(f - 5	продукции производства, оценивает риски в
		области обеспечения качества и безопасности
		продукции производства, снабжения, хранения
		и движения продукции
технологический	ПК-5 способность	ПК-5.1 Применяет знания технологических
	оценивать эффективность	процессов при производстве продукции
	затрат на	общественного питания
	функционирование	ПК-5.2 Умело осуществляет подбор основных
	системы качества и	типов оборудования, используемого в
	безопасности продукции	упаковочных процессах; ориентируется в
	производства, принимать	ассортименте упаковочных и конструкционных
	решения в стандартных и	материалов для упаковки пищевых продуктов
	нестандартных ситуациях	ПК-5.3 Применяет терминологию в области
	с множественными	системы качества и безопасности продукции
	факторами	производства
технологический		ПК-6.1 Применяет знания основ технологии и
	ПК-6 способность	организации производства предприятий
	разрабатывать новый	общественного питания
	ассортимент продукции	ПК-6.2 Разрабатывает новый ассортимент
	питания различного	продукции питания различного назначения,
	назначения, организовать	организовывает ее выработку в
	ее выработку в	производственных условиях
	производственных	ПК-6.3 Применяет навыки и умения в области
	условиях	разработки нового ассортимента продукции и
		организации производства
педагогический	ПК-25 способность	ПК-25.1 Применяет знания основ педагогики и
	преподавать по	ориентируется в программах
	программам	профессионального обучения различного
	профессионального	уровня образования
	обучения, среднего	ПК-25.2 Преподает по программам
	профессионального	профессионального обучения, среднего
	образования (СПО) и	профессионального образования и
	дополнительным	дополнительным профессиональным
	профессиональным	программам, ориентированным на
	программам (ДПП),	соответствующий уровень квалификации
	ориентированным на	ПК-25.3 Применяет навыки и методики
	соответствующий уровень	преподавания
	квалификации	<b>.</b>

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ПК-3.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	Знает основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции  Умеет применять знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции  Владеет знаниями основных положений нормативной и технологической документации
ПК-3.2 Применяет знания	Знает нормативную и технологическую
нормативной, технологической	документацию, определяет приоритеты в области

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
документации, определяет	разработки и внедрения системы качества и
приоритеты в области	безопасности продукции
разработки и внедрения системы	Умеет применять разработки системы качества и
качества и безопасности	безопасности продукции
продукции	Владеет знаниями нормативной, технологической
	документации в области разработки и внедрения
	системы качества и безопасности продукции
	Знает технологию производства кулинарной
	продукции из растительного сырья
ПК-3.3 Внедряет информацию о	Умеет применять знания о современных
современных технологических	технологических процессах производства кулинарной
процессах производства	продукции из растительного сырья
кулинарной продукции из	Владеет способностью применения информации о
растительного сырья	современных технологических процессах
r	производства кулинарной продукции из растительного
	сырья
	Знает современные системы оценки качества и
	безопасности продукции производства, риски в
ПК-4.1 Активно использует в	области обеспечения качества и безопасности
работе современные системы	продукции производства, снабжения, хранения и
оценки качества и безопасности	движения продукции
продукции производства, риски	Умеет применять в работе современные системы
в области обеспечения качества	оценки качества и безопасности продукции
и безопасности продукции	производства
производства, снабжения,	Владеет способностью применять в работе
хранения и движения продукции	
	современные системы оценки качества и безопасности
TIV 4.2 Opposysteens specific	продукции производства
ПК-4.2 Организовывает,	Знает принципы организации и разработки системы
разрабатывает и внедряет	качества и безопасности продукции производства,
систему качества и безопасности	Умеет применять оценку рисков в области
продукции производства,	обеспечения качества и безопасности продукции
оценивает риски в области	производства, снабжения, хранения и движения
обеспечения качества и	продукции
безопасности продукции	Владеет принципами внедрения системы качества и
производства, снабжения,	безопасности продукции производства,
хранения и движения продукции	
ПК-4.3 Оказывает влияние на	Знает принципы влияния на разработку и внедрение
разработку и внедрение системы	системы качества и безопасности продукции
качества и безопасности	производства,
продукции производства,	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и
оценивает риски в области	безопасности продукции производства, снабжения,
обеспечения качества и	хранения и движения продукции
безопасности продукции	Владеет принципами оценки рисков риски в области
производства, снабжения,	обеспечения качества и безопасности продукции
хранения и движения продукции	производства, снабжения, хранения и движения
	продукции
ПК-5.1.1 использует	Знает технологические процессы при производстве
технологические процессы при	продукции общественного питания
производстве продукции	Умеет использовать технологические процессы при
общественного питания	производстве продукции общественного питания

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Владеет технологическими процессами при
	производстве продукции общественного питания
	Знает основные типы оборудования, используемого в
	упаковочных процессах; ориентироваться в
	ассортименте упаковочных и конструкционных
ПК-5.1.2 подбирает основные	материалов для упаковки пищевых продуктов
типы оборудования,	Умеет подбирать основные типы оборудования,
используемого в упаковочных	используемого в упаковочных процессах;
процессах; ориентироваться в	ориентироваться в ассортименте упаковочных и
ассортименте упаковочных и	конструкционных материалов для упаковки пищевых
конструкционных материалов	продуктов
для упаковки пищевых	Владеет навыками использования основных типов
продуктов	оборудования в упаковочных процессах;
	ориентируется в ассортименте упаковочных и
	конструкционных материалов для упаковки пищевых
	продуктов
	Знает терминологию в области системы качества и
ПК-5.1.3 применяет	безопасности продукции производства
терминологию в области	Умеет применять терминологию в области системы
системы качества и безопасности	качества и безопасности продукции производства
продукции производства	Владеет терминологией в области системы качества и
продукции производства	безопасности продукции производства
	Знает: основы технологии и организации производства
ПК-6.1.1 применяет основы	предприятий общественного питания
технологии и организации	Умеет: применять основы технологии и организации
производства предприятий	производства предприятий общественного питания
общественного питания	Владеет: основами технологии и организации
оощественного питания	производства предприятий общественного питания
	Знает: новый ассортимент продукции питания
	различного назначения, организовывает ее выработку
ПК-6.1.2 разрабатывает новый	в производственных условиях Умеет: разрабатывапть новый ассортимент продукции
ассортимент продукции питания	питания различного назначения, организовывать ее
различного назначения,	
организовывает ее выработку в	выработку в производственных условиях Владеет: навыками разработки нового ассортимента
производственных условиях	продукции питания различного назначения,
	продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных
	условиях
	Знает: новый ассортимент продукции и организует
	производство.
ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.	производство.  Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и
	организует производство.
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента
Tr. 05.1 Tr	продукции и организацией производства.
ПК-25.1 Применяет знания основ	Знает основы педагогики и ориентируется в
педагогики и ориентируется в	программах профессионального обучения различного
программах профессионального	уровня образования
обучения различного уровня	Умеет применять основы педагогики и
образования	ориентироваться в программах профессионального

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
	обучения различного уровня образования		
	Владеет навыками применения основ педагогики и		
	навыками ориентирования в программах		
	профессионального обучения различного уровня		
	образования		
	Знает основы преподавания по программам		
	профессионального обучения, среднего		
	профессионального образования и дополнительным		
ПК-25.2 Преподает по	профессиональным программам, ориентированным на		
программам профессионального	соответствующий уровень квалификации		
обучения, среднего	Умеет преподавать по программам профессионального		
профессионального образования	обучения, среднего профессионального образования и		
и дополнительным	дополнительным профессиональным программам,		
профессиональным программам,	ориентированным на соответствующий уровень		
ориентированным на	квалификации		
соответствующий уровень	Владеет навыками преподавания по программам		
квалификации	профессионального обучения, среднего		
	профессионального образования и дополнительным		
	профессиональным программам, ориентированным на		
	соответствующий уровень квалификации		
ПУ 25.2 Примондот наричен и	Знает о применении навыков и методик преподавания		
ПК-25.3 Применяет навыки и методики преподавания	Умеет применять навыки и методики преподавания		
методики преподавания	Владеет навыками и методиками преподавания		

#### учебно-методического комплекса

#### Безопасность продовольственного сырья

Направление подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к модулю контроля качества и безопасности цикла дисциплин (Б.1.В.02.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции 18 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (54 часа), лабораторные работы 18 (МАО 7) ч, практические занятия 18 (МАО 10) ч Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В третьем семестре предусмотрен – зачет.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: изучение показателей безопасности пищевой продукции, в соответствие с нормативной документацией РΦ И Таможенного Союза (TC): микробиологические нормативы; патогенные нормативы; гигиенические требования; допустимые уровни радионуклидов; требования 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 происхождения; возбудителей, животного механизмы микробной порчи, эпидемического значения в возникновении различных инфекционных заболеваний человека, способов и мер профилактики.

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

**Целью изучения** дисциплины ««Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» является подготовка квалифицированных специалистов, имеющих глубокие знания в теоретических аспектах проблемы безопасности и биобезопасности продуктов питания и владеющих методическими приемами в практическом ее приложении.

Задачи дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»:

- приобретение студентами теоретических знаний в области гигиены питания, микробиологии (в том числе патогенные нормативы), биофизики (допустимые уровни радионуклидов), требования к непереработанному сырью животного происхождения, паразитологические показатели безопасности рыбы и ракообразных;
- приобретение студентами навыков работы с нормативной и технической документацией в области оценки безопасности товаров, (законодательными и нормативными актами РФ, Таможенного Союза, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.);
- формирование у студентов системного подхода к анализу и оценке результатов исследования безопасности сырья и пищевых продуктов основными методами в соответствии с НД, систематизации, обобщению, приему мер контроля и профилактики по их контаминации.

Для успешного изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- 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 студентов формируются следующие профессиональные компетенции:

Тип задач	Код и наименование	
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
технологический	ПК -2 способность	ПК -2.1 Активно применяет основы
	анализировать и оценивать	организации снабжения, хранения и движения
	информацию, процессы,	запасов, производственных процессов пищевых
	деятельность,	производств
	идентифицировать	ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты
	проблемы при управлении	в области управления производственным
	производственными и	процессом
	логистическими	
	процессами, оценивать	ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления
	риски в области	проблем при управлении производственными и
	снабжения, хранения и	логистическими процессами
	движения запасов	
технологический	ПК-3 способность	ПК-3.1 Применяет знания основных положений
	оценивать эффективность	нормативной и технологической
	затрат на реализацию	документацией при производстве продуктов
	производственного	питания, кулинарной продукции
	процесса по	ПК-3.2 Применяет знания нормативной,
	установленным критериям,	технологической документации, определяет
	устанавливать и	приоритеты в области разработки и внедрения
	определять приоритеты в	системы качества и безопасности продукции
	области разработки и	ПК-3.3 Внедряет информацию о современных

T	V	
Тип задач	Код и наименование	TC.
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
	внедрения системы	технологических процессах производства
	качества и безопасности	кулинарной продукции из растительного сырья
	продукции производства,	
	уметь анализировать и	
	оценивать информацию,	
	процессы и деятельность	
U	предприятия	THE A 1 A
технологический		ПК-4.1 Активно использует в работе
		современные системы оценки качества и
	ПК-4 способность	безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности
		продукции производства, снабжения, хранения
	оказывать влияние на разработку и внедрение	и движения продукции
	разраоотку и внедрение системы качества и	ПК-4.2 Организовывает, разрабатывает и
	безопасности продукции	внедряет систему качества и безопасности
	производства, оценивать	продукции производства, оценивает риски в
	риски в области	области обеспечения качества и безопасности
	обеспечения качества и	продукции производства, снабжения, хранения
	безопасности продукции	и движения продукции
	производства, снабжения,	ПК-4.3 Оказывает влияние на разработку и
	хранения и движения	внедрение системы качества и безопасности
	продукции	продукции производства, оценивает риски в
		области обеспечения качества и безопасности
		продукции производства, снабжения, хранения
		и движения продукции
технологический		ПК-6.1 Применяет знания основ технологии и
	ПК-6 способность	организации производства предприятий
	разрабатывать новый	общественного питания
	ассортимент продукции	ПК-6.2 Разрабатывает новый ассортимент
	питания различного	продукции питания различного назначения,
	назначения, организовать	организовывает ее выработку в
	ее выработку в	производственных условиях
	производственных	ПК-6.3 Применяет навыки и умения в области
	условиях	разработки нового ассортимента продукции и
		организации производства
педагогический	ПК-26 способность к	ПК-26.1 Использует в работе знания основ
	организационно-	организационно-методического обеспечения
	методическому	реализации программ профессионального
	обеспечению реализации	обучения различных уровней подготовки
	программ	ПК-26.2 Обеспечивает реализацию программ
	профессионального обучения, СПО и ДПП,	профессионального обучения различных
	ориентированных на	уровней квалификации ПК-26.3 Применяет навыки в области
	соответствующий уровень	*
	квалификации	реализации программ, ориентированных на
	квалификации	различные уровни подготовки

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ПК-2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	Знает основы организации снабжения, хранения и движения
	запасов, производственных процессов пищевых производств
	Умеет применять принципы организации снабжения, хранения и
	движения запасов, производственных процессов пищевых
	производств
	Владеет основами организации снабжения, хранения и движения
	запасов, производственных процессов пищевых производств

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Знает принципы управления производственного процесса
ПК-2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Умеет определять приоритеты в области управления
	производственным процессом
	Владеет принципами управления производственным процессом
	Знает методы выявления проблем при управлении
ПК-2.3 Активно применяет навыки	производственными и логистическими процессами
выявления проблем при управлении	Умеет применять навыки выявления проблем при управлении
производственными и логистическими процессами	производственными и логистическими процессами Знает основы организации снабжения, хранения и движения
процессия	запасов, производственных процессов пищевых производств
	Знает основные положения нормативной и
	технологической документацией при производстве
ПК-3.1 Применяет знания	продуктов питания, кулинарной продукции
основных положений	Умеет применять знания основных положений
нормативной и технологической	нормативной и технологической документацией при
документацией при	производстве продуктов питания, кулинарной
производстве продуктов	продукции
питания, кулинарной продукции	Владеет знаниями основных положений нормативной
	и технологической документации
	Знает нормативную и технологическую
ПК-3.2 Применяет знания	документацию, определяет приоритеты в области
нормативной, технологической	разработки и внедрения системы качества и
документации, определяет	безопасности продукции
приоритеты в области	Умеет применять разработки системы качества и
разработки и внедрения системы	безопасности продукции
качества и безопасности	Владеет знаниями нормативной, технологической
продукции	документации в области разработки и внедрения
	системы качества и безопасности продукции
	Знает технологию производства кулинарной
	продукции из растительного сырья
ПК-3.3 Внедряет информацию о	Умеет применять знания о современных
современных технологических	технологических процессах производства кулинарной
процессах производства	продукции из растительного сырья
кулинарной продукции из	Владеет способностью применения информации о
растительного сырья	современных технологических процессах
	производства кулинарной продукции из растительного
	сырья
	Знает современные системы оценки качества и
THE A.L.A	безопасности продукции производства, риски в
ПК-4.1 Активно использует в	области обеспечения качества и безопасности
работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	продукции производства, снабжения, хранения и
	движения продукции
	Умеет применять в работе современные системы
	оценки качества и безопасности продукции
	производства
	Владеет способностью применять в работе
	современные системы оценки качества и безопасности
	продукции производства
ПК-4.2 Организовывает,	Знает принципы организации и разработки системы
разрабатывает и внедряет	качества и безопасности продукции производства,

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
систему качества и безопасности	Умеет применять оценку рисков в области
продукции производства,	обеспечения качества и безопасности продукции
оценивает риски в области	производства, снабжения, хранения и движения
обеспечения качества и	продукции
безопасности продукции	n
производства, снабжения,	Владеет принципами внедрения системы качества и
хранения и движения продукции	безопасности продукции производства,
	Знает принципы влияния на разработку и внедрение
ПК-4.3 Оказывает влияние на	системы качества и безопасности продукции
разработку и внедрение системы	производства,
качества и безопасности	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и
продукции производства,	безопасности продукции производства, снабжения,
оценивает риски в области обеспечения качества и	хранения и движения продукции
	Владеет принципами оценки рисков риски в области
безопасности продукции	обеспечения качества и безопасности продукции
производства, снабжения,	производства, снабжения, хранения и движения
хранения и движения продукции	продукции
	Знает: основы технологии и организации производства
ПК-6.1.1 применяет основы	предприятий общественного питания
технологии и организации	Умеет: применять основы технологии и организации
производства предприятий	производства предприятий общественного питания
общественного питания	Владеет: основами технологии и организации
	производства предприятий общественного питания
	Знает: новый ассортимент продукции питания
	различного назначения, организовывает ее выработку
ПУ 6.1.2 попрободу прост новуч	в производственных условиях
ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания	Умеет: разрабатывапть новый ассортимент продукции
различного назначения,	питания различного назначения, организовывать ее
организовывает ее выработку в	выработку в производственных условиях
производственных условиях	Владеет: навыками разработки нового ассортимента
производственных условиях	продукции питания различного назначения,
	организации ее выработки в производственных
	условиях
	Знает: новый ассортимент продукции и организует
ПК-6.1.3 разрабатывает новый	производство.
ассортимент продукции и	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и
организует производство.	организует производство.
срганиојет производетво.	Владеет: навыками разработки нового ассортимента
	продукции и организацией производства.
	Знает основы организационно-методического
	обеспечения реализации программ профессионального
ПК-26.1 Использует в работе	обучения различных уровней подготовки
знания основ организационно-	Умеет использовать в работе знания основ
методического обеспечения	организационно-методического обеспечения
реализации программ	реализации программ профессионального обучения
профессионального обучения	различных уровней подготовки
различных уровней подготовки	Владеет навыками использования в работе знания
	основ организационно-методического обеспечения
	реализации программ профессионального обучения
	The second secon

Код и наименование индикатора	Наименование показателя опенивания		
_	Наименование показателя оценивания		
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)		
	различных уровней подготовки		
	Знает, как обеспечивать реализацию программ		
	профессионального обучения различных уровней		
ПК-26.2 Обеспечивает	квалификации		
реализацию программ	Умеет обеспечивать реализацию программ		
профессионального обучения	профессионального обучения различных уровней		
различных уровней	квалификации		
квалификации	Владеет навыками обеспечения реализации программ		
	профессионального обучения различных уровней		
	квалификации		
	Знает о применении навыков и умений в области		
	реализации программ, ориентированных на различные		
ПК-26.3 Применяет навыки в	уровни подготовки		
области реализации программ,	Умеет применять навыки в области реализации		
ориентированных на различные	программ, ориентированных на различные уровни		
уровни подготовки	подготовки		
	Владеет навыками в области реализации программ,		
	ориентированных на различные уровни подготовки		

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

Дисциплина «Организация персонализированного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к организационно-управленческому модулю дисциплин (Б.1.В.03.01). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены во 2 семестре лекции 18 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (18 часа), практические занятия 36 (МАО 10) ч, контроль — 36 ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Во втором семестре предусмотрен — экзамен.

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: освоения дисциплины «Организация персонализированного питания» является формирование новых и совершенствование имеющихся знаний, умений и навыков по вопросам методологии производства продуктов и рационов персонализированного питания, построения индивидуальных схем питания на основании нутрициологического статуса организма потребителя.

#### Задачи:

- изучение возможности использования современных достижений науки в технологии производства пищевых продуктов для персонализированного питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- обеспечение качества продуктов для персонализированного питания в соответствии с нутрициологическим статусом человека, требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- разработка мероприятий по организации и совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов для персонализированного питания;
- овладение информационными технологиями для решения технологических задач по производству пищевых продуктов и созданию рационов для персонализированного питания.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплине «Организация персонализированного питания» должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

достижения.	1	
Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
технологический	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК-4.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции  ПК-4.2 Организовывает, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции  ПК-4.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
технологический	ПК-6 Способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-6.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания ПК-6.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывает ее выработку в производственных условиях ПК-6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства
научно-	ПК-17 Готов и способен к	ПК -17.1 Успешно применяет
исследовательский	использованию практических	знания теоретических основ
последовательский	nonombodanino npakin icekny	SHAHM Teopeth leekha ochob

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	навыков в организации и управлении научно- исследовательскими и научно- производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	технологических расчетов ПК -17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания ПК -17.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно- исследовательскими и научно- производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
научно- исследовательский	ПК-19 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК -19.1 Применяет знания основ постановки задач исследования ПК -19.2 Выбирает методы экспериментальной работы ПК -19.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований
педагогический	ПК-27 Способен к научно- методическому и учебно- методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	ПК-27.1 Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения ПК-27.2 Реализует программы профессионального обучения ПК-27.3 Использует навыки разработки научнометодического и учебнометодического обеспечения программ профессионального обучения

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ПК-4.1 Активно использует в	Знает современные системы оценки качества и
работе современные системы	безопасности продукции производства, риски в

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
оценки качества и безопасности	области обеспечения качества и безопасности
продукции производства, риски	продукции производства, снабжения, хранения и
в области обеспечения качества	движения продукции
и безопасности продукции	Умеет применять в работе современные системы
производства, снабжения,	оценки качества и безопасности продукции
хранения и движения продукции	производства
хранения и движения продукции	Владеет способностью применять в работе
	современные системы оценки качества и безопасности
	-
ПК 4 2 О	продукции производства
ПК-4.2 Организовывает,	Знает принципы организации и разработки системы
разрабатывает и внедряет	качества и безопасности продукции производства,
систему качества и безопасности	Умеет применять оценку рисков в области
продукции производства,	обеспечения качества и безопасности продукции
оценивает риски в области	производства, снабжения, хранения и движения
обеспечения качества и	продукции
безопасности продукции	Владеет принципами внедрения системы качества и
производства, снабжения,	безопасности продукции производства,
хранения и движения продукции	оезопасности продукции производства,
ПК 4.2 О	Знает принципы влияния на разработку и внедрение
ПК-4.3 Оказывает влияние на	системы качества и безопасности продукции
разработку и внедрение системы	производства,
качества и безопасности	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и
продукции производства,	безопасности продукции производства, снабжения,
оценивает риски в области	хранения и движения продукции
обеспечения качества и	Владеет принципами оценки рисков риски в области
безопасности продукции	обеспечения качества и безопасности продукции
производства, снабжения,	производства, снабжения, хранения и движения
хранения и движения продукции	продукции
	Знает: основы технологии и организации производства
TV 6.1.1 Harrisonger contour	предприятий общественного питания
ПК-6.1.1 применяет основы	
технологии и организации	Умеет: применять основы технологии и организации
производства предприятий	производства предприятий общественного питания
общественного питания	Владеет: основами технологии и организации
	производства предприятий общественного питания
	Знает: новый ассортимент продукции питания
	различного назначения, организовывает ее выработку
ПК-6.1.2 разрабатывает новый	в производственных условиях
ассортимент продукции питания	Умеет: разрабатывапть новый ассортимент продукции
различного назначения,	питания различного назначения, организовывать ее
различного назначения, организовывает ее выработку в	выработку в производственных условиях
1 -	Владеет: навыками разработки нового ассортимента
производственных условиях	продукции питания различного назначения,
	организации ее выработки в производственных
	условиях
	Знает: новый ассортимент продукции и организует
	производство.
ПК-6.1.3 разрабатывает новый	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и
ассортимент продукции и	организует производство.
организует производство.	Владеет: навыками разработки нового ассортимента
	_ = =
1	продукции и организацией производства.

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
достижения компетенции	Знает теоретические основы технологических расчетов
	Умеет производить технологический расчет
ПК – 17.1.1 Успешно применяет	необходимого оборудования и сооружений
знания теоретических основ	предприятий общественного питания
технологических расчетов	Владеет навыками применения знаний теоретических
	основ технологических расчетов
	Знает теоретические основы технологических расчетов
	необходимого оборудования и их экономической
	себестоимости, использует методики инженерных
	расчетов при планировании и прогнозировании
ПУ 1712 Проморожит	объектов и сооружений предприятий общественного
ПК -17.1.2 Производит технологический расчет	
	Питания
необходимого оборудования и	Умеет производить технологический расчет
их экономической	необходимого оборудования и их экономической
себестоимости, использует	себестоимости, использовать методики инженерных
методики инженерных расчетов	расчетов при планировании и прогнозировании
при планировании и	объектов и сооружений предприятий общественного
прогнозировании объектов и	питания
сооружений предприятий общественного питания	Владеет навыками ведения технологических расчетов
оощественного питания	необходимого оборудования и их экономической
	себестоимости, использует методики инженерных
	расчетов при планировании и прогнозировании
	объектов и сооружений предприятий общественного
	ПИТАНИЯ
	Знает о применении навыков организации и
	управления научно-исследовательскими и научно-
ПК -17.1.3 Успешно применяет	производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа
-	÷
навыки организации и	результатов эксперимента и испытаний
управления научно-	Умеет успешно применять навыки организации и
исследовательскими и научно-	управления научно-исследовательскими и научно-
производственными работами,	производственными работами, навыки проведения
навыки проведения	экспериментов и испытаний, навыки анализа
экспериментов и испытаний,	результатов эксперимента и испытаний
навыки анализа результатов	Владеет навыками организации и управления научно-
эксперимента и испытаний	исследовательскими и научно-производственными
	работами, навыками проведения экспериментов и
	испытаний, навыками анализа результатов
	эксперимента и испытаний
HIC 10.1.1 H	Знает основы постановки задач исследования
ПК-19.1.1 Применяет знания	Умеет применять знания основ постановки задач
основ постановки задач	исследования
исследования	Владеет навыками применения знаний основ
	постановки задач исследования
	Знает методы экспериментальной работы
ПК-19.1.2 Выбирает методы	Умеет выбирать методы экспериментальной работы
экспериментальной работы	Владеет навыками по подбору методов
	экспериментальной работы
ПК-19.1.3 Применяет навыки	Знает основы применения навыков интерпретирования
интерпретирования и	и представления результатов научных исследований

Var u vavravapavva uvrtugarana	Uоумоновонно поморотона ономиромна
Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
представления результатов	Умеет применять навыки интерпретирования и
научных исследований	представления результатов научных исследований
	Владеет навыками интерпретирования и
	представления результатов научных исследований
	Знает основы научно-методического и учебно-
	методического обеспечения реализации программ
ПК-27.1 Применяет знания основ	обучения
научно-методического и учебно-	Умеет реализовывать программы профессионального
методического обеспечения	обучения
реализации программ обучения	Владеет навыками разработки научно-методического и
	учебно-методического обеспечения программ
	профессионального
	Знает методы реализации программы
	профессионального обучения
ПК-27.2 Реализует программы	Умеет реализовывать программы профессионального
профессионального обучения	обучения
	Владеет навыками реализации программы
	профессионального обучения
	Знает на практике о навыках разработки научно-
HIC 27 2 H	методического и учебно-методического обеспечения
ПК-27.3 Использует навыки	программ профессионального обучения
разработки научно-	Умеет реализовывать навыки разработки научно-
методического и учебно- методического обеспечения программ профессионального обучения	методического и учебно-методического обеспечения
	программ профессионального обучения
	Владеет навыками разработки научно-методического и
	учебно-методического обеспечения программ
	профессионального
	профессионального

## 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

Дисциплина «Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к организационно-управленческому модулю дисциплин (Б.1.В.03.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции 18 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (63 часа), практические занятия 36 (MAO 10) ч, контроль – 27 ч. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. Во втором семестре предусмотрен – экзамен.

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: сформировать умения, системные знания, навыки, профессиональные компетенции производственными ПО управлению процессами организации административных служб И В системах общественного питания»

#### Задачи:

- Изучение теоретических основ и приобретение профессиональных умений и навыков в управлении производством и администрировании служб в системах общественного питания;
- Изучение основных тенденций развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;
- Изучение взаимосвязи бизнес процесса в производстве на маржинальность и валового дохода на продукцию общественного питания;
- Научить студентов составлению карты производственных процессов и проектированию модели производства предприятий общественного питания.

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

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы)	Код и наименование универсальной	Код и наименование индикатора
универсальных	компетенции	достижения компетенции
компетенций	(результат освоения)	
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности УК-3.2 Определяет необходимые методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию УК-3.3Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
УК-3.1 Применяет методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной	Знает: методы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности  Умеет: определять необходимые методы управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию.  Владеет: знаниями организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в
	разработке стратегии командной работы.
УК-3.2 Определяет и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию	Знает необходимые методы управления
	Умеет эффективно руководить командой
	Владеет навыками вырабатывать командную стратегию

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
УК-3.3 Умело использует знания организации в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы	Знает организацию в области управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач  Умеет создавать команды для выполнения практических задач  Владеет навыками в разработке стратегии командной работы

# Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование	
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
	ПК-1	ПК -1.1Применяет знания
	способен и готов	производственных процессов в области
технологический	устанавливать и	производства продукции предприятий
	определять	питания
	приоритеты в области	ПК -1.2Устанавливает и определяет
	управления	приоритеты в области управления
	производственным	производственным процессом
	процессом, управлять	
	информацией в	
	области производства	
	продукции	
	предприятий питания,	ПК -1.3Применяет навыки управления
	планировать	информацией в области производства
	эффективную систему	продукции и прогнозирования его
	контроля	эффективности
	производственного	
	процесса и	
	прогнозировать его	
	эффективность	
технологический	ПК -2 Способен	ПК -2.1 Активно применяет основы
	анализировать и	организации снабжения, хранения и
	оценивать	движения запасов, производственных
	информацию,	процессов пищевых производств
	процессы,	ПК -2.2 Анализирует и определяет
	деятельность,	приоритеты в области управления
	идентифицировать	производственным процессом
	проблемы при	ПК -2.3 Активно применяет навыки

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	(результат освоения) управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
технологический	ПК-13 Готов и способен организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	ПК-13 .1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников ПК-13 .2 Использует нормативную, технологическую документацию ПК-13 .3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно — профилактическом питаниипитании
технологический	ПК-14 Способен внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	ПК-14 .1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления ПК-14 .2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия ПК-14 .3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -1.1 Применяет знания	Знает производственные процессы
производственных процессов в области	Умеет применять знания в области
производства продукции предприятий	производства продукции предприятий
питания	питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет знаниями производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
ПК -1.2Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает приоритеты в области управления производственным процессом Умеет эффективно определяеть приоритеты Владеет навыками в области управления производственным процессом
ПК -1.3Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его	Знает навыки управления информацией в области производства продукции Умеет эффективно прогнозировать информацию
эффективности	Владеет навыками управления информацией в области производства продукции Знает основы организации снабжения,
ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	хранения и движения запасов  Умеет организовывать производственные процессы пищевых производств  Владеет основой организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает приоритеты в области управления производственным процессом Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом Владеет основой управления
ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	производственным процессом  Знает навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами  Умеет выявлять проблемы при управлении производственными и логистическими процессами анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом  Владеет основой управления производственным и логистическими процессами
ПК-13 .1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией	Знает основных положений нормативной и технологической документацией  Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания
7	(результата обучения по дисциплине)
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-13 .2 Использует нормативную, технологическую документацию	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-13.3. Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно — профилактическом питании	технологической локументацией
	Умеет применять основные положения нормативной и технологической документацией
	Владеет нормативной и технологической документацией
ПК-14 .1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления	Знает методологию внедрения прогрессивных форм управления
	Умеет внедрять методологию прогрессивных форм управления
	Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-14 .2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов Умеет определять кадровую политику предприятия
	Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-14 .3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете	Знает политику предприятия Умеет знания в области формирования политики предприятия
	Владеет навыками применения программного обеспечения в управленческом учете

# 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

Дисциплина «Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.01.01). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции 9 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (72 часа), практические занятия 27 (MAO 10) ч. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В 3 семестре предусмотрен – зачет.

Изучение дисциплины базируется на рассмотрении теории и практики функционирования субъектов общепита в их взаимосвязи.

Экономическая эффективность предприятий общественного питания формируется с учетом тесной взаимосвязи с рядом других научных дисциплин: «Управление производством и организация работы персонала в системах», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технология продуктов и организация специальных видов питания».

Рыночная деятельность предприятий осуществляется посредством непрерывно возобновляемого процесса движения стоимости экономических ресурсов через сферы производства и обращения. В результате стоимость ресурсов последовательно принимает производительную, товарную и денежную формы.

Хозяйственную деятельность предприятий принято представлять в виде определенной системы: на входе—вводимые факторы производства, затем производственный трансформационный процесс, основанный на определенной технологии, и на выходе—выпуск продукции, ее реализация и выявление конечных результатов.

Вводимые факторы представлены финансовыми ресурсами, соединяющими материальные и людские ресурсы; при помощи технологии и организации они осуществляют торговую деятельность на рынке.

# Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: сформировать системные знания, умения, навыки, профессиональных компетенций, по экономической оценке, финансового и экономического состояния предприятия для эффективной деятельности.

## Задачи:

Изучить теоретические основы и приобрести профессиональные умения и навыки в экономической оценке эффективной деятельности предприятий общественного питания;

Изучить основные тенденции развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;

Изучить влияние бизнес процесса в производстве на маржинальность и рентабельность предприятий общественного питания;

Научить студентов проектированию финансовой модели предприятий общественного питания.

T	I/	
Тип задач	Код и наименование	TC.
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
организационно-	ПК-7 способность	ПК-7.1 Применяет знания в области
управленческий	устанавливать и	стратегии развития на предприятиях
	определять	общественного питания различного
	приоритеты в	типа
	стратегии развития	ПК-7.2 Определяет приоритеты в
	предприятия, в его	стратегии развития предприятия
	финансовой и	ПК-7.3 Применяет навыки в области
	логистической	финансовой и логистической
	деятельности	деятельности
организационно-	ПК-8 способность	ПК-8.1 Активно использует документы
управленческий	управлять	бухгалтерской отчетности
	информацией при	предприятия, основные
	разработке и контроле	законодательные акты,
	исполнения бюджета,	регламентирующие работу пищевого
	оказывать влияние на	производства
	формирование и	ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку
	проведение	основных производственных ресурсов
	финансовой, учетной,	предприятий
	инвестиционной и	ПК-8.3 Проводит анализ и оценку
	кредитной политики	инвестиционных процессов
	предприятия	деятельности предприятия
организационно-		ПК-9.1 Активно применяет знания
управленческий	HICO	основ психологии, ведения
ПК-9 способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками		переговоров при заключении
	1 - 1	договоров по кредитованию и
	-	инвестированию, общается с
	•	владельцем предприятия и
	ответственными работниками	
	ПК-9.2 Проводит переговоры при	
		заключении договоров по
		кредитованию и инвестированию,
	раоотниками	общается с владельцем предприятия и
		ответственными работниками

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
организационно- управленческий	ПК-10 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК-10.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности
педагогический	ПК-28 способность к преподаванию по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования ПК-28.3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
	Знает стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	
ПК -7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания	Умеет применять знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания	
	Владеет знаниями в области стратегии развития на предприятиях общественного питания	
ПИ 72 Оправодат приотителя в отположи	Знает приоритеты приоритеты в стратегии развития предприятия	
ПК -7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Умеет эффективно определяеть приоритеты	
	Владеет навыками в области стратегии развития	
	предприятия	

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Знает навыки навыки в области финансовой и логистической деятельности
ПК -7.3 Применяет навыки в области финансовой	Умеет эффективно прогнозировать информацию
и логистической деятельности	финансовой и логистической деятельности
и погнети теской деятельности	Владеет навыками области финансовой и
	логистической деятельности
	Знает документы бухгалтерской отчетности
ПК -8.1 Активно использует документы	предприятия,
бухгалтерской отчетности предприятия, основные	Умеет оформлять основные законодательные акты,
законодательные акты, регламентирующие работу	регламентирующие работу пищевого производства
пищевого производства	Владеет основами бухгалтерской отчетности
	предприятия Знает стоимостную оценку основных
	производственных ресурсов предприятий
ПК -8.2 Проводит стоимостную оценку основных	Умеет анализировать и определять оценку основных
производственных ресурсов предприятий	производственных ресурсов предприятий
	Владеет основой управления производственным
	процессом
	Знает анализ и оценку инвестиционных процессов
	деятельности предприятия
ПК -8.3 Проводит анализ и оценку	Умеет проводить анализ и оценку инвестиционных
инвестиционных процессов деятельности	процессов деятельности предприятия
предприятия	Владеет основой анализа инвестиционных процессов
	деятельности предприятия ПК управления производственным и логистическими процессами
	Знает осноы психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и
ПК-9.1 Активно применяет знания основ	инвестированию,
психологии, ведения переговоров при заключении	
договоров по кредитованию и инвестированию,	Умеет вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию.
общается с владельцем предприятия и	Владеет знания основ психологии, ведения
ответственными работниками	переговоров при заключении договоров по
	кредитованию и инвестированию, общается с
	владельцем
	Знает осноы психологии, ведения переговоров при
	заключении договоров по кредитованию и
ПК-9.2 Проводит переговоры при заключении	инвестированию,
договоров по кредитованию и инвестированию,	Умеет вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию,
общается с владельцем предприятия и	Владеет знания основ психологии, ведения
ответственными	переговоров при заключении договоров по
	кредитованию и инвестированию, общается с
	владельцем
	Знает основы ведения переговоров при заключении
	договоров по кредитованию и инвестированию
ПК 0.2 П	Умеет навыки ведения переговоров при заключении
ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и	договоров по кредитованию и инвестированию
при заключении договоров по кредитованию и инвестированию	применять основные положения нормативной и
misee inposuumo	технологической документацией
	Владеет навыки ведения переговоров при заключении
	договоров по кредитованию и инвестированию
	Знает основ ыэкономической деятельности
	предприятия.
ПК-10 .1 Применяет знания основ экономической	Умеет внедрять основы экономической деятельности
деятельности предприятия.	предприятия.
	1
	Владеет знаниями основ экономической деятельности предприятия.

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
W. 10. 2. 0	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов
ПК-10 .2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	умеет оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов определять кадровую политику предприятия
	Владеет знаниями оценивания результативности экономической деятельности предприятия
ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает экономическую деятельность предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов политику предприятия
	Умеет давать оценку экономической деятельности предприятия знания в области формирования политики предприятия
	Владеет навыками оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
TIV 28 1 Property average cover helicipality	Знает основы педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия
ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Умеет опыт преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия знания в области формирования политики предприятия  Владеет знания основ педагогики и особенности
	преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования Знает программу бакалавриата и дополнительного
	профессионального образования политику предприятия
ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Умеет ориентироваться в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования области формирования политики предприятия
	Владеет навыками применения программ бакалавриата и дополнительного профессионального образования области
ПК-28 .3 Применяет навыки преподавания по	Знает навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий
программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень	Умеет применять навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
квалификации	Владеет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

## **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

Дисциплина «Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.01.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции 9 ч (втч в интерактивной форме 7 ч), самостоятельная работа (72 часа), практические занятия 27 (MAO 10) ч. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В 3 семестре предусмотрен – зачет.

Дисциплина «Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятий общественного питания» отражает: контроль за выполнением плана розничного товарооборота по общему объёму и по группам; выполнения плана по предприятиям товарным оценка данную систему; изучение ритмичности организациям, входящим в выполнения плана розничного товарооборота как в целом по системе, так и организациям И предприятиям; изучение динамики товарооборота за ряд лет; выявление изменений, происшедших в объёме и структуре товарооборота, товарных запасов и поступлении товаров; определение степени охвата покупательных фондов населения, обслуживаемого данной торговой организации или предприятием; вскрытие способствующих выполнению изучение причин, или, наоборот, тормозящих товарооборота; качества выполнение плана изучение обслуживания населения; выявление внутренних резервов и разработка мероприятий устранению выявленных недостатков, дальнейшему увеличению товарооборота и улучшению обслуживания населения.

#### Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: сформировать системные знания, умения, навыки, профессиональных компетенций, по экономической оценке, финансового и экономического состояния предприятия для эффективной деятельности.

Задачи:

- изучить теоретические основы и приобрести профессиональные умения и навыки в экономической оценке эффективной деятельности предприятий общественного питания;
- изучить основные тенденции развития бизнес планирования деятельности предприятий общественного питания;
- изучить влияние бизнес процесса в производстве на маржинальность и рентабельность предприятий общественного питания;
- научить студентов проектированию финансовой модели предприятий общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Тун за том	Von u uountouorovvo	
Тип задач	Код и наименование	Vol. H. Hohnohopovija vivininamana
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	THC 7.1 H
организационно-	ПК-7 способность	ПК-7.1 Применяет знания в области
управленческий	устанавливать и	стратегии развития на предприятиях
	определять	общественного питания различного
	приоритеты в	типа
	стратегии развития	ПК-7.2 Определяет приоритеты в
	предприятия, в его	стратегии развития предприятия
	финансовой и	ПК-7.3 Применяет навыки в области
	логистической	финансовой и логистической
	деятельности	деятельности
организационно-	ПК-8 способность	ПК-8.1 Активно использует документы
управленческий	управлять	бухгалтерской отчетности
	информацией при	предприятия, основные
	разработке и контроле	законодательные акты,
	исполнения бюджета,	регламентирующие работу пищевого
	оказывать влияние на	производства
	формирование и	ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку
	проведение	основных производственных ресурсов
	финансовой, учетной,	предприятий
	инвестиционной и	ПК-8.3 Проводит анализ и оценку
	кредитной политики	инвестиционных процессов
	предприятия	деятельности предприятия
организационно-	ши о	ПК-9.1 Активно применяет знания
управленческий 111	ПК-9 способность	основ психологии, ведения
-	вести переговоры при	переговоров при заключении
	заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем	договоров по кредитованию и
		инвестированию, общается с
		владельцем предприятия и
		ответственными работниками
	предприятия и	ПК-9.2 Проводит переговоры при
ответственными		1
	работниками	заключении договоров по

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		общается с владельцем предприятия и ответственными работниками ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
организационно- управленческий	ПК-10 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и	ПК-10.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при
педагогический	финансовых ресурсов	наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов ПК-28.1 Внедряет знания основ
	ПК-28 способность к преподаванию по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования ПК-28.3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ПК -7.1 Применяет знания в области	Знает стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа Умеет применять знания в области стратегии развития на предприятиях общественного
стратегии развития на предприятиях общественного питания	питания
	Владеет знаниями в области стратегии
	развития на предприятиях общественного
	питания

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
1	(результата обучения по дисциплине)
достижения компетенции	
	Знает приоритеты приоритеты в стратегии
ПК -7.2 Определяет приоритеты в	развития предприятия
стратегии развития предприятия	Умеет эффективно определяеть приоритеты
	Владеет навыками в области стратегии
	развития предприятия
	Знает навыки навыки в области финансовой и
Ш. 72 П	логистической деятельности
ПК -7.3 Применяет навыки в области	Умеет эффективно прогнозировать
финансовой и логистической	информацию финансовой и логистической
деятельности	деятельности
	Владеет навыками области финансовой и
	логистической деятельности
THE OLD A	Знает документы бухгалтерской отчетности
ПК -8.1 Активно использует документы	предприятия,
бухгалтерской отчетности предприятия,	Умеет оформлять основные законодательные
основные законодательные акты,	акты, регламентирующие работу пищевого
регламентирующие работу пищевого	производства
производства	Владеет основами бухгалтерской отчетности
	предприятия
	Знает стоимостную оценку основных
HIC O A H	производственных ресурсов предприятий
ПК -8.2 Проводит стоимостную оценку	Умеет анализировать и определять оценку
основных производственных ресурсов	основных производственных ресурсов
предприятий	предприятий
	Владеет основой управления
	производственным процессом
	Знает анализ и оценку инвестиционных
	процессов деятельности предприятия
пи од п	Умеет проводить анализ и оценку
ПК -8.3 Проводит анализ и оценку	инвестиционных процессов деятельности
инвестиционных процессов	предприятия
деятельности предприятия	Владеет основой анализа инвестиционных
	процессов деятельности предприятияПК
	управления производственным и
	логистическими процессами
	Знает осноы психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и
ПК-9.1 Активно применяет знания основ	инвестированию,
психологии, ведения переговоров при	Умеет вести переговоры при заключении
заключении договоров по кредитованию	договоров по кредитованию и
и инвестированию, общается с	инвестированию.
владельцем предприятия и	Владеет знания основ психологии, ведения
ответственными работниками	переговоров при заключении договоров по
- 125101201111111111111111111111111111111	кредитованию и инвестированию, общается с
	владельцем
ПК-9.2 Проводит переговоры при	Знает осноы психологии, ведения переговоров
заключении договоров по кредитованию	при заключении договоров по кредитованию и
и инвестированию, общается с	инвестированию,
владельцем предприятия и	
владельцем предприятия и	Умеет вести переговоры при заключении

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ответственными	договоров по кредитованию и
	инвестированию,
	Владеет знания основ психологии, ведения
	переговоров при заключении договоров по
	кредитованию и инвестированию, общается с
	владельцем
	Знает основы ведения переговоров при
	заключении договоров по кредитованию и
	инвестированию
	Умеет навыки ведения переговоров при
ПК-9.3 Применяет навыки ведения	заключении договоров по кредитованию и
переговоров при заключении договоров	инвестированию применять основные
по кредитованию и инвестированию	положения нормативной и технологической
	документацией
	Владеет навыки ведения переговоров при
	заключении договоров по кредитованию и
	инвестированию
	Знает основ ыэкономической деятельности
ПК-10 .1 Применяет знания основ	предприятия.
экономической деятельности	Умеет внедрять основы экономической
предприятия.	деятельности предприятия.
	Владеет знаниями основ экономической
	деятельности предприятия.
	Знает экономическую эффективность затрат
	при внедрении прогрессивных форм
TV4.10.2.0	управления производственных процессов
ПК-10 .2 Оценивает результативность	умеет оценивать результативность
экономической деятельности	экономической деятельности предприятия с
предприятия с учетом достижения	учетом достижения наибольших результатов
наибольших результатов при	при наименьших затратах материальных и
наименьших затратах материальных и	финансовых ресурсов определять кадровую
финансовых ресурсов	политику предприятия
	Владеет знаниями оценивания
	результативности экономической деятельности
ПК-10.3 Применяет навыки оценки	предприятия Знает экономическую деятельность
экономической деятельности	Знает экономическую деятельность предприятия с учетом достижения наибольших
предприятия с учетом достижения	результатов при наименьших затратах
наибольших результатов при	материальных и финансовых ресурсов
наименьших затратах материальных и	политику предприятия
финансовых ресурсов	Умеет давать оценку экономической
финансовых ресурсов	деятельности предприятия знания в области
	формирования политики предприятия
	Владеет навыками оценки экономической
	деятельности предприятия с учетом
	достижения наибольших результатов при
	наименьших затратах материальных и
1	финансовых ресурсов

TC	TT	
Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)	
	Знает основы педагогики и особенности	
	преподавания по программам бакалавриата и	
	дополнительного профессионального	
	образования политику предприятия	
ПК-28.1 Внедряет знания основ	Умеет опыт преподавания по программам	
педагогики и особенности преподавания	бакалавриата и дополнительного	
по программам бакалавриата и	профессионального образования политику	
дополнительного профессионального	предприятия знания в области формирования	
образования	политики предприятия	
	Владеет знания основ педагогики и	
	особенности преподавания по программам	
	бакалавриата и дополнительного	
	профессионального образования	
	Знает программу бакалавриата и	
	дополнительного профессионального	
	образования политику предприятия	
THE 20 2 Conveys ways and a superson of the su	Умеет ориентироваться в программах	
ПК-28.2 Ориентируется в программах	бакалавриата и дополнительного	
бакалавриата и дополнительного	профессионального образования области	
профессионального образования	формирования политики предприятия	
	Владеет навыками применения программ	
	бакалавриата и дополнительного	
	профессионального образования области	
	Знает навыки преподавания по программам	
	бакалавриата и дополнительного	
	профессионального образования,	
ПК-28 .3 Применяет навыки	ориентированными на соответствующий	
преподавания по программам	Умеет применять навыки преподавания по	
бакалавриата и дополнительного	программам бакалавриата и дополнительного	
профессионального образования,	профессионального образования	
ориентированными на соответствующий		
уровень квалификации	бакалавриата и дополнительного	
	профессионального образования,	
	ориентированными на соответствующий	
	уровень квалификации	

# 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

Дисциплина «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.02.01). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции не предусмотрены, самостоятельная работа (72 часа), практические занятия 36 (МАО 20) ч. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В 3 семестре предусмотрен – зачет.

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.

# Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: подготовить студентов-магистров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания — доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Залачи:

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

приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Командная работа и лидерство	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта  УК-2.2 Обосновывает практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области  УК-2.3Умело управляет проектами в области, соответствующей
		профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
УК-2.1 Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы,	Знает: Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта  Умеет: определять результаты проектной деятельности; критерии и параметры оценки
критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	результатов выполнения проекта
	Владеет: методами управления и описания результатов проектной деятельности; критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
УК-2.2 Обосновывает практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области	Знает практическую и теоретическую значимость полученных результатов;
	Умеет провертьи анализировать проектную документацию; эффективно руководить командой
	Владеет навыками прогнозирования развития процессов в проектной профессиональной области
УК-2. ЗУмело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей	Знает организацию управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности;
	Умеет управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности
	Владеет навыками распределения заданий и побуждением других к достижению целей

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
организационно- управленческий	ПК-11Способен прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать	ПК -11.1Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
	экономические, политические, социальные, культурные,	ПК -11.2Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	технологические и финансовые	предприятий общественного питания различного типа
	составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	ПК -11.3Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
организационно- управленческий	ПК -12 Способен анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК -12.1 Применяет знания технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК -12.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК -12.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
проектный	ПК-22 Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	ПК-22 .1 Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию ПК-22 .2 Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа ПК-22 .3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
проектный	ПК-23 Способен формировать технические задания и технико-	ПК-23 .1 Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа

Тип задач	Код и наименование	
7.1	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
	экономические	ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и
	обоснования при	использование информации в области
	проектировании и	проектирования предприятий питания,
	реконструкции	составляет техническое задание на
	предприятий питания	проектирование предприятия питания
		малого бизнеса
		ПК-23 .3 Применяет навыки чтения
		чертежей (экспликация помещений,
		план расстановки технологического
		оборудования, план монтажной
		привязки технологического
		оборудования, объемное изображение
		производственных цехов)
		ПК-24 .1 Обладает способностью
	ПК-24 Способен	применять методики инженерных
	применять методики	расчетов
	инженерных расчетов,	ПК-24.2 Применяет методики
	необходимые для	инженерных расчетов, необходимые
проектный	технологии	для технологии проектирования
	проектирования	систем, объектов и сооружений
	систем, объектов и	предприятий питания
	сооружений	ПК-24 .3 Применяет навыки
	предприятий питания	проектирования систем, объектов и
		сооружений предприятий питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -11.1Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа	Знает основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа  Умеет прогнозировать результаты
	деятельности предприятий общественного питания
	Владеет знаниями прогнозирования результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
ПК -11.2Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий	Знает технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа приоритеты в области управления производственным
общественного питания различного типа	процессом Умеет оценивать финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Владеет навыками оценивания
	экономических, технологических и
	финансовых составляющиехпредприятий
	общественного питания различного типа
	Знает навыки разработки стратегии на
	предприятиях общественного питания
ПК -11.3 Применяет навыки разработки	различного типа
стратегии на предприятиях	Умеет эффективно применять навыки
общественного питания различного типа	разработки стратегии на предприятиях
	общественного
	Владеет навыками разработки стратегии на
	предприятиях общественного
	Знает технологических процессов
ППК -12.1 Применяет знания	производства продукции питания
технологических процессов производства	Умеет проводит стоимостную оценку
продукции питания, проводит	основных производственных ресурсов
стоимостную оценку основных	предприятий пищевых производств
производственных ресурсов предприятий	Владеет технологическими процессами
пищевых производств	производства продукции питания,
	2
	Знает технологических процессов
ПК -12.2 Занимается ведением	производства продукции питания
технологических процессов производства	Умеет проводит стоимостную оценку
продукции питания, производит	основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств
стоимостную оценку основных	Владеет технологическими процессами
производственных ресурсов предприятий	производства продукции питания
	производетва продукции питания
	Знает навыки организаци технологического
	процесса приготовления продукции с
ПК -12.3 Применяет навыки организаци	использованием специальных способов
технологического процесса	кулинарной обработки пищевых продуктов
приготовления продукции с	Умеет организовывать технологического
использованием специальных способов	процесса приготовления продукции
кулинарной обработки пищевых	Владеет навыки организаци
продуктов	технологического процесса приготовления
	продукции с использованием специальных
	способов кулинарной обработки пищевых
	продуктов
	Знает оценку качества предоставляемых
ПК-22 .1 Проводит оценку качества	организациями услуг по проектированию
предоставляемых организациями услуг по	
•	***
проектированию	Умеет давать оценку качества
проектированию	Умеет давать оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Владеет знаниями по оценке качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
ПК-22 .2 Грамотно осуществляет	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа  Умеет правильно использовать оборудование
привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	предприятий общественного питания различного типа
оощественного питания разли шого типа	Владеет знаниями о технологическом оборудования предприятий общественного питания различного типа
ПС 22.2. Политический политичес	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
ПК-22.3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа Владеет знаниями о технологическом оборудования предприятий общественного
ПК-23 .1 Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа	питания различного типа  Знает основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа  Умеет внедрять знания по основам проектирования  Владеет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Знает как использоввать информацию в области проектирования предприятий питания  Умеет составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого
	бизнеса  Владеет информацией в области проектирования предприятий питания,
ПК-23 .3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает объекты и сооружения предприятий питания с целью проектирования Умеет применять навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания Владеет навыками навыки проектирования систем предприятий питания
ПК-24 .1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов	Знает методики инженерных расчетов Умеет внедрять применять методики инженерных расчетов методологию

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Владеет способностью применять методики инженерных расчетов
ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов Умеет определять кадровую политику предприятия Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-24 .3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает проектирование систем, объектов и сооружений предприятий питания Умеет применять навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания Владеет навыками проектирования систем предприятий питания

# **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

Дисциплина «Основные принципы проектирования предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.02.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены в 3 семестре лекции не предусмотрены, самостоятельная работа (72 часа), практические занятия 36 (МАО 20) ч. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. В 3 семестре предусмотрен – зачет.

Дисциплина «Основные принципы проектирования предприятий общественного питания» базируется на знаниях следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Экономика предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Экологическая безопасность», «Охрана труда».

#### Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: подготовить студентов-магистров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания — доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

#### Задачи:

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

приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Командная работа и лидерство	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
		УК-2.2 Обосновывает практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области
		УК-2.3Умело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
УК-2.1 Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	Знает: Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта  Умеет: определять результаты проектной деятельности; критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
	Владеет: методами управления и описания результатов проектной деятельности; критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-2.2 Обосновывает практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области	Знает практическую и теоретическую значимость полученных результатов;
	Умеет провертьи анализировать проектную документацию; эффективно руководить командой
	Владеет навыками прогнозирования развития процессов в проектной профессиональной области
УК-2. ЗУмело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей	Знает организацию управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности;
	Умеет управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности
	Владеет навыками распределения заданий и побуждением других к достижению целей

Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-11Способен прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	ПК -11.1Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа  ПК -11.2Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа  ПК -11.3Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа

Тип задач	Код и наименование	
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
организационно-		ПК -12.1 Применяет знания
управленческий		технологических процессов
		производства продукции питания,
	ПК -12 Способен	проводит стоимостную оценку
	анализировать	основных производственных ресурсов
	технологические	предприятий
	процессы производства	ПК -12.2 Занимается ведением
	продукции питания как	технологических процессов
	объекты управления,	производства продукции питания,
	производить	производит стоимостную оценку
	стоимостную оценку	основных производственных ресурсов
	основных	предприятий
	производственных	ПК -12.3 Применяет навыки
	ресурсов предприятий	организации технологического
	питания	процесса приготовления продукции с
		использованием специальных способов
		кулинарной обработки пищевых
		продуктов
		ПК-22 .1 Проводит оценку качества
	ПК-22 Способен планировать этапы работ и	предоставляемых организациями услуг
		по проектированию
		ПК-22 .2 Грамотно осуществляет
		привязку технологического и др.
	контролировать	оборудования предприятий
проектный	реализации проектов	общественного питания различного
	строительства и	ТИПА
	реконструкции	ПК-22 .3 Применяет навыки по
	предприятий питания	подбору современного технологического и др. оборудования
		на предприятиях общественного
		питания различного типа
		ПК-23 .1 Успешно внедряет знания по
		основам проектирования на
		предприятиях общественного питания
		различного типа
	ПК-23 Способен	ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и
	формировать	использование информации в области
	технические задания и	проектирования предприятий питания,
	технико-	составляет техническое задание на
проектный	экономические	проектирование предприятия питания
	обоснования при	малого бизнеса
	проектировании и	ПК-23 .3 Применяет навыки чтения
	реконструкции	чертежей (экспликация помещений,
	предприятий питания	план расстановки технологического
		оборудования, план монтажной
		привязки технологического
		оборудования, объемное изображение
		производственных цехов)

Тип задач	Код и наименование	
	профессиональной	Код и наименование индикатора
	компетенции	достижения компетенции
	(результат освоения)	
		ПК-24 .1 Обладает способностью
	ПК-24 Способен	применять методики инженерных
	применять методики	расчетов
	инженерных расчетов,	ПК-24.2 Применяет методики
	необходимые для	инженерных расчетов, необходимые
проектный	технологии	для технологии проектирования
	проектирования	систем, объектов и сооружений
	систем, объектов и	предприятий питания
	сооружений	ПК-24 .3 Применяет навыки
	предприятий питания	проектирования систем, объектов и
		сооружений предприятий питания

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ПК -11.1Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного	Знает основы прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа  Умеет прогнозировать результаты деятельности предприятий общественного
питания различного типа	питания
	Владеет знаниями прогнозирования результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
ПК -11.2Оценивает экономические,	Знает технологические и финансовые
политические, социальные, культурные,	составляющие предприятий общественного
технологические и финансовые	питания различного типа приоритеты в
составляющие предприятий	области управления производственным
общественного питания различного типа	процессом
	Умеет оценивать финансовые составляющие
	предприятий общественного питания
	различного типа
	Владеет навыками оценивания
	экономических, технологических и
	финансовых составляющиехпредприятий общественного питания различного типа
	Знает навыки разработки стратегии на
	предприятиях общественного питания
ПК -11.3 Применяет навыки разработки	различного типа
стратегии на предприятиях	Умеет эффективно применять навыки
общественного питания различного типа	разработки стратегии на предприятиях
passin more initial	общественного
	Владеет навыками разработки стратегии на
	предприятиях общественного
ППК -12.1 Применяет знания	Знает технологических процессов
технологических процессов производства	производства продукции питания
продукции питания, проводит	Умеет проводит стоимостную оценку

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения компетенции стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств	(результата обучения по дисциплине) основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств Владеет технологическими процессами производства продукции питания,	
ПК -12.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания умеет проводит стоимостную основных производственных производственных производственных производственных ресурсов предприятий пищевых производства производства продукции питания производства п		
ПК -12.3 Применяет навыки организаци технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	кулинарной обработки пищевых продуктов Умеет организовывать технологического	
ПК-22 .1 Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию	Знает оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию  Умеет давать оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию  Владеет знаниями по оценке качества предоставляемых организациями услуг по проектированию	
ПК-22 .2 Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания общественного питания различного типа  Знает технологического и др. предприятий общественного питания различного типа  Умеет правильно использовать обо предприятий общественного различного типа  Владеет знаниями о технологического и др. оборудовать обо предприятий общественного питания различного типа		
ПК-22.3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания	

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	различного типа Владеет знаниями о технологическом оборудования предприятий общественного питания различного типа
ПК-23 .1 Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа  Умеет внедрять знания по основам проектирования  Владеет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Знает как использоввать информацию в области проектирования предприятий питания  Умеет составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса  Владеет информацией в области проектирования предприятий питания,
ПК-23 .3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает объекты и сооружения предприятий питания с целью проектирования Умеет применять навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания Владеет навыками навыки проектирования систем предприятий питания
ПК-24 .1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов	Знает методики инженерных расчетов Умеет внедрять применять методики инженерных расчетов методологию Владеет способностью применять методики инженерных расчетов
ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов Умеет определять кадровую политику предприятия Владеет прогрессивных формами управления производственных процессов,
ПК-24 .3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает проектирование систем, объектов и сооружений предприятий питания Умеет применять навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания Владеет навыками проектирования систем предприятий питания

# 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

Дисциплина «Технология продуктов и организация специальных видов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.03.01). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч (втч МАО 7 ч), самостоятельная работа (45 ч), практические занятия 18 (МАО 10) ч, Лабораторные работы 18 ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. В 1 семестре предусмотрен — экзамен.

Дисциплина «Технология продуктов и организация специальных видов питания» отражает: общие сведения об организации специальных видов питания, характеристику видов питания и рекомендации по использованию продуктов, технологические приемы приготовления блюд, обусловливающие механическое, химическое, термическое щажение; технологию кулинарной продукции детского, диетического, школьного, лечебноособенности профилактического питания; приготовления блюд для лечебного питания; витаминизацию блюд и напитков; использование новых продуктов и обогащение рационов дополнительными факторами.

#### Цели и задачи освоения дисциплины:

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

Задачи:

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

знакомство с организацией питания людей при чрезвычайных ситуациях.

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Наименование категории	Код и наименование	Код и наименование индикатора
(группы) универсальных	универсальной	достижения универсальной
компетенций	компетенции выпускника	компетенции
Системное и критическое	УК-1 Способен	УК - 1.1.1 применяет методы
	1 -	критического анализа и оценки
	анализ проблемных ситуаций	современных научных
	на основе системного	достижений; методы критического
	подхода, вырабатывать	анализа; основные принципы
	стратегию действий	критического анализа.
		УК - 1.1.2 получает новые знания
		на основе анализа данных по
		сложным научным проблемам,
		относящимся к профессиональной
		области.
		УК – 1.1.3 применяет методы
		исследования проблемы
		профессиональной деятельности с
		применением анализа.

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
УК - 1.1.1 применяет методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа	Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа  Умеет: применять методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа  Владеет: методами критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основными принципами критического анализа
УК - 1.1.2 получает новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.	Знает: новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.  Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области  Владеет: новыми знаниями на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
УК – 1.1.3 применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.	Знает: методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.  Умеет: применять методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.  Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	анализа.

Наименование	Код и наименование	Код и наименование индикатора
категории (группы)	универсальной	достижения универсальной
универсальных	компетенции выпускника	компетенции
технологическая	ПК-4 способность	ПК-4.1.1 применяет современные
	оказывать влияние на	системы оценки качества и
	разработку и внедрение	безопасности продукции
	системы качества и	производства, риски в области
	безопасности продукции	обеспечения качества и
	производства, оценивать	безопасности продукции
	риски в области	производства, снабжения,
	обеспечения качества и	хранения и движения продукции.
	безопасности продукции	ПК-4.1.2 организовывает оказание
	производства, снабжения,	влияния на разработку и внедрение
	хранения и движения	системы качества и безопасности
	продукции	продукции производства,
		оценивать риски в области
		обеспечения качества и
		безопасности продукции
		производства, снабжения,
		хранения и движения продукции
		ПК-4.1.3 оказывает влияние на
		разработку и внедрение системы
		качества и безопасности
		продукции производства,
		оценивать риски в области
		обеспечения качества и
		безопасности продукции
		производства, снабжения,
		хранения и движения продукции
технологическая	ПК-5 способность	ПК-5.1.1 использует
	оценивать эффективность	технологические процессы при
	затрат на	производстве продукции
	функционирование	общественного питания
	системы качества и	ПК 5.1.2 можбуювая в эмериче
	безопасности продукции	ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования,
	производства, принимать	1 2
	решения в стандартных и	используемого в упаковочных
	нестандартных ситуациях с	процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и
	множественными	конструкционных материалов для
	факторами	упаковки пищевых продуктов
		ПК-5.1.3 применяет терминологию
		в области системы качества и
		B COMMENT CHICTORIDI RASCUIDA II

		бороноонооти настини
		безопасности продукции
	THE C. C.	производства
технологическая	ПК-6 способность	ПК-6.1.1 применяет основы
	разрабатывать новый	технологии и организации
	ассортимент продукции	производства предприятий
	питания различного	общественного питания
	назначения, организовать	ПК-6.1.2 разрабатывает новый
	ее выработку в	ассортимент продукции питания
	производственных	различного назначения,
	условиях	организовывает ее выработку в
		производственных условиях
		ПК-6.1.3 разрабатывает новый
		ассортимент продукции и
		организует производство.
научно-	ПК-15 способность	ПК-15.1.1 использует
исследовательский	использовать знания	теоретические аспекты развития
	новейших достижений	техники и технологий при
	техники и технологии в	производстве продукции
	своей научно-	общественного питания
	исследовательской	ПК-15.1.2 использует знания
	деятельности	новейших достижений техники и
	7	технологии в своей научно-
		исследовательской деятельности
		ПК-15.1.3 применяет навыки
		подбора техники и технологии в
		своей научно-исследовательской
		деятельности
нолино	ПК-16 способность владеть	ПК-16.1.1 применяет основы
научно-		техники и технологии пищевого
исследовательский	фундаментальными	l ·
	разделами техники и	производства
	технологии продукции	ПК-16.1.2 решает научно-
	питания, необходимыми	исследовательские и научно-
	для решения научно-	производственные задачи
	исследовательских и	ПК-16.1.3 применяет
	научно-производственных	технологические и технические
	задач в области	знания для решения
	производства продуктов	профессиональных задач
	питания	
научно-	ПК-18 способность	ПК-18.1.1 использует
исследовательский	создавать модели,	технологические параметры
	позволяющие исследовать и	производства продуктов питания
	оптимизировать параметры	ПК-18.1.2 применяет
	производства продуктов	теоретические знания в области
	питания, улучшать качество	производства продуктов питания
	продукции и услуг	ПК-18.1.3 способен создавать
		модели, позволяющие исследовать
		и оптимизировать параметры
		производства продуктов питания
		1 1

***	I
Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ПК-4.1.1 применяет современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции  Умеет применять современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области
области обеспечения качества и	обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Владеет современными системами оценки качества и безопасности продукции производства, рисками в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.1.2 организовывает оказание влияния на разработку и	Знает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
внедрение системы качества и безопасности продукции производства,	Умеет организовать оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Владеет навыками организации оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.1.3 оказывает влияние на разработку и	Знает систему качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
внедрение системы качества и безопасности продукции	Умеет оказать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства,	Владеет навыками оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

Код и наименование		
индикатора	Наименование показателя оценивания	
достижения	(результата обучения по дисциплине)	
компетенции	(F )	
снабжения, хранения		
и движения		
продукции		
ПК-5.1.1 использует	Знает технологические процессы при производстве продукции	
технологические	общественного питания	
процессы при	Умеет использовать технологические процессы при производстве	
производстве	продукции общественного питания	
продукции		
общественного	Владеет технологическими процессами при производстве	
питания	продукции общественного питания	
ПК-5.1.2 подбирает	Знает основные типы оборудования, используемого в	
основные типы	упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте	
оборудования,	упаковочных и конструкционных материалов для упаковки	
используемого в	пищевых продуктов	
упаковочных	Умеет подбирать основные типы оборудования, используемого в	
процессах;	упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте	
ориентироваться в	упаковочных и конструкционных материалов для упаковки	
ассортименте	пищевых продуктов	
упаковочных и		
конструкционных	Владеет навыками использования основных типов оборудования	
материалов для	в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте	
упаковки пищевых	упаковочных и конструкционных материалов для упаковки	
продуктов	пищевых продуктов	
ПК-5.1.3 применяет	Знает терминологию в области системы качества и безопасности	
терминологию в	продукции производства	
области системы	Умеет применять терминологию в области системы качества и	
качества и	безопасности продукции производства	
безопасности	Владеет терминологией в области системы качества и	
продукции	безопасности продукции производства	
производства	. , .	
ПК-6.1.1 применяет	Знает: основы технологии и организации производства	
основы технологии и	предприятий общественного питания	
организации	Умеет: применять основы технологии и организации	
производства	производства предприятий общественного питания	
предприятий	Владеет: основами технологии и организации производства	
общественного	предприятий общественного питания	
питания ПК-6.1.2	Знает: навый ассортимент продужения питамуя эсспичного	
разрабатывает новый	Знает: новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывает ее выработку в производственных	
ассортимент	условиях	
продукции питания	Умеет: разрабатывапть новый ассортимент продукции питания	
различного	различного назначения, организовывать ее выработку в	
назначения,	производственных условиях	
организовывает ее	·	
выработку в	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции	
производственных	питания различного назначения, организации ее выработки в	
условиях	производственных условиях	
ПК-6.1.3	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.	
1111 0.1.0	повым жесертимент продукции и организует производетво.	

10	
Код и наименование	
индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения	(результата обучения по дисциплине)
компетенции	
разрабатывает новый	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и
ассортимент	организует производство.
продукции и	D. C.
организует	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и
производство.	организацией производства.
ПК-15.1.1 использует	Знает: теоретические аспекты развития техники и технологий при
теоретические	производстве продукции общественного питания
аспекты развития	Умеет: использовать теоретические аспекты развития техники и
техники и технологий	технологий при производстве продукции общественного питания
при производстве	технологии при производстве продукции оощественного питания
	Владеет: навыками использования теоретических аспектов
продукции	развития техники и технологий при производстве продукции
общественного	общественного питания
питания	
ПК-15.1.2 использует	Знает: новейшие достижения техники и технологии в своей
знания новейших	научно-исследовательской деятельности
достижений техники	Умеет: использовать знания новейших достижений техники и
и технологии в своей	технологии в своей научно-исследовательской деятельности
научно-	Владеет: навыками использования знаний новейший достижений
исследовательской	техники и технологии в своей научно-исследовательской
деятельности	деятельности
ПК-15.1.3 применяет	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей научно-
навыки подбора	исследовательской деятельности
техники и технологии	Умеет: подбирать технику и технологии в своей научно-
в своей научно-	исследовательской деятельности
исследовательской	Владеет: навыками подбора техники и технологии в своей
деятельности	научно-исследовательской деятельности
	Знает: основы техники и технологии пищевого производства
ПК-16.1.1 применяет	Умеет: применять основы техники и технологии пищевого
основы техники и	производства
технологии пищевого	-
производства	Владеет: навыками применения основ техники и технологии
HIC 16 1 2	пищевого производства
ПК-16.1.2 решает	Знает: научно-исследовательские и научно-производственные
научно-	задачи
исследовательские и	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-
научно-	производственные задачи
производственные	Владеет: навыками решения научно-исследовательских и научно-
задачи	производственных задач
ПК-16.1.3 применяет	Знает: технологические и технические знания для решения
технологические и	профессиональных задач
технические знания	Умеет: применять технологические и технические знания для
для решения	решения профессиональных задач
профессиональных	Владеет: навыками применения технологических и технических
задач	знаний для решения профессиональных задач
ПК-18.1.1 использует	Знает: технологические параметры производства продуктов
технологические	питания
параметры	Умеет: использовать технологические параметры производства
производства	продуктов питания
проповодетва	The Walter Hillering

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
продуктов питания	Владеет: навыками использования технологических параметров производства продуктов питания
ПК-18.1.2 применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	Знает: теоретические знания в области производства продуктов питания  Умеет: применять теоретические знания в области производства продуктов питания  Владеет: теоретическими знаниями в области производства продуктов питания
ПК-18.1.3 способен создавать модели, позволяющие исследовать и	Знает: модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания  Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
оптимизировать параметры производства продуктов питания	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

# 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

Дисциплина «Современные направления науки в технологии продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.03.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 4; в академических часах - 144.

Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч (втч МАО 7 ч), самостоятельная работа (45 ч), практические занятия 18 (МАО 10) ч, Лабораторные работы 18 ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. В 1 семестре предусмотрен — экзамен.

Дисциплина «Современные направления науки в технологии продуктов питания» базируется на знаниях, полученных магистрами при изучении «Методология следующих дисциплин: научных исследований общественном питании», «Высокотехнологичные производства продуктов питания». В результате освоения дисциплины происходит формирование компетенций, необходимых для производственно-технологической и научноисследовательской деятельности, направленных на решение современных проблем науки в производстве продуктов питания, отвечающих требованиям государственной политики в области здорового питания, потребностям населения по обеспечению новыми видами продуктов региональных условиях и развития инновационных технологий пищевых производств.

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: подготовка студентов-магистров в авангардной области науки о питании.

#### Задачи:

- проводить научные исследования по отдельным разделам кухни,
   в соответствии с утвержденными методиками;
- участие студентов в выполнении эксперимента по приготовлению блюд, 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;

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

Уникальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории	Код и наименование	Код и наименование
(группы) универсальных	универсальной	индикатора достижения
компетенций	компетенции выпускника	универсальной компетенции
Системное и критическое	УК-1 Способен	УК - 1.1.1 Знает: методы
мышление	осуществлять критический	критического анализа и оценки
	анализ проблемных ситуаций	современных научных
	на основе системного	достижений; методы
	подхода, вырабатывать	критического анализа; основные
	стратегию действий	принципы критического анализа.
		УК - 1.1.2 Умеет: получать новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.
		УК — 1.1.3 Владеет: методами исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Знает: методы критического анализа и оценки
	современных научных достижений; методы
	критического анализа; основные принципы
УК - 1.1.1 применяет методы	критического анализа
критического анализа и оценки	Умеет: применять методы критического анализа и
современных научных	оценки современных научных достижений; методы
достижений; методы	критического анализа; основные принципы
критического анализа; основные	критического анализа
принципы критического анализа	Владеет: методами критического анализа и оценки
	современных научных достижений; методы
	критического анализа; основными принципами
	критического анализа
УК - 1.1.2 получает новые	Знает: новые знания на основе анализа данных по
знания на основе анализа данных	сложным научным проблемам, относящимся к
по сложным научным	профессиональной области.
проблемам, относящимся к	Умеет: получать новые знания на основе анализа
профессиональной области.	данных по сложным научным проблемам,

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	относящимся к профессиональной области
	Владеет: новыми знаниями на основе анализа данных
	по сложным научным проблемам, относящимся к
	профессиональной области
	Знает: методы исследования проблемы
	профессиональной деятельности с применением
УК – 1.1.3 применяет методы	анализа.
исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа.	Умеет: применять методы исследования проблемы
	профессиональной деятельности с применением
	анализа.
	Владеет: методами исследования проблемы
	профессиональной деятельности с применением
	анализа.

# Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование	Код и наименование	Код и наименование индикатора
категории (группы)	универсальной	достижения универсальной
универсальных	компетенции выпускника	компетенции
технологическая	ПК-4 способность	ПК-4.1.1 применяет современные
	оказывать влияние на	системы оценки качества и
	разработку и внедрение	безопасности продукции
	системы качества и	производства, риски в области
	безопасности продукции	обеспечения качества и
	производства, оценивать	безопасности продукции
	риски в области	произволства снабжения
	обеспечения качества и	ПК-4.1.2 организовывает оказание
	безопасности продукции	влияния на разработку и внедрение
	производства, снабжения,	системы качества и безопасности
	хранения и движения	продукции производства,
	продукции	оценивать риски в области
		обеспечения качества и
		безопасности пролукции
		ПК-4.1.3 оказывает влияние на
		разработку и внедрение системы
		качества и безопасности
		продукции производства,
		оценивать риски в области
		обеспечения качества и
		безопасности продукции
		производства, снабжения,
технологическая	ПК-5 способность	ПК-5.1.1 использует
	оценивать эффективность	технологические процессы при
	затрат на	производстве продукции
	функционирование	общественного питания
	системы качества и	ПК-5.1.2 подбирает основные
	безопасности продукции	типы оборудования,
	производства, принимать	используемого в упаковочных
	решения в стандартных и	процессах; ориентироваться в
	нестандартных ситуациях с	ассортименте упаковочных и

		1
	множественными	конструкционных материалов для
	факторами	упаковки пищевых продуктов
		ПК-5.1.3 применяет терминологию
		в области системы качества и
		безопасности продукции
		производства
технологическая	ПК-6 способность	ПК-6.1.1 применяет основы
	разрабатывать новый	технологии и организации
	ассортимент продукции	производства предприятий
	питания различного	общественного питания
	назначения, организовать	ПК-6.1.2 разрабатывает новый
	ее выработку в	ассортимент продукции питания
	производственных	различного назначения,
	условиях	организовывает ее выработку в
		производственных условиях
		ПК-6.1.3 разрабатывает новый
		ассортимент продукции и
		организует производство.
научно-	ПК-15 способность	ПК-15.1.1 использует
исследовательский	использовать знания	теоретические аспекты развития
	новейших достижений	техники и технологий при
	техники и технологии в	производстве продукции
	своей научно-	общественного питания
	исследовательской	ПК-15.1.2 использует знания
	деятельности	новейших достижений техники и
		технологии в своей научно-
		исследовательской деятельности
		ПК-15.1.3 применяет навыки
		подбора техники и технологии в
		своей научно-исследовательской
		деятельности
научно-	ПК-16 способность владеть	ПК-16.1.1 применяет основы
исследовательский	фундаментальными	техники и технологии пищевого
неследовательский	разделами техники и	производства
	технологии продукции	ПК-16.1.2 решает научно-
	питания, необходимыми	исследовательские и научно-
	для решения научно-	
	исследовательских и	производственные задачи ПК-16.1.3 применяет
	научно-производственных	±
	задач в области	технологические и технические
		знания для решения
	производства продуктов	профессиональных задач
налино	питания ПК-18 способность	ПК 18 1 1 непользует
научно-		ПК-18.1.1 использует
исследовательский	создавать модели,	технологические параметры
	позволяющие исследовать и	производства продуктов питания
	оптимизировать параметры	ПК-18.1.2 применяет
	производства продуктов	теоретические знания в области
	питания, улучшать качество	производства продуктов питания
	продукции и услуг	ПК-18.1.3 способен создавать
		модели, позволяющие исследовать
		и оптимизировать параметры
		производства продуктов питания

	**
Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Знает современные системы оценки качества и
	безопасности продукции производства, риски в области
	обеспечения качества и безопасности продукции
ПК-4.1.1 применяет современные	производства, снабжения, хранения и движения
системы оценки качества и	продукции
безопасности продукции	Умеет применять современные системы оценки качества
производства, риски в области	и безопасности продукции производства, риски в области
обеспечения качества и	обеспечения качества и безопасности продукции
безопасности продукции	производства, снабжения, хранения и движения
производства, снабжения,	продукции
хранения и движения продукции	Владеет современными системами оценки качества и
	безопасности продукции производства, рисками в области
	обеспечения качества и безопасности продукции
	производства, снабжения, хранения и движения
	продукции
	Знает влияние на разработку и внедрение системы
	качества и безопасности продукции производства, оценку
ПК 4.1.2 одражена възграда	рисков в области обеспечения качества и безопасности
ПК-4.1.2 организовывает	продукции производства, снабжения, хранения и
оказание влияния на разработку	движения продукции
и внедрение системы качества и безопасности продукции	Умеет организовать оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции
производства, оценивать риски в	производства, оценивать риски в области обеспечения
области обеспечения качества и	качества и безопасности продукции производства,
безопасности продукции	снабжения, хранения и движения продукции
производства, снабжения,	Владеет навыками организации оказания влияния на
хранения и движения продукции	разработку и внедрение системы качества и безопасности
	продукции производства, оценивать риски в области
	обеспечения качества и безопасности продукции
	производства, снабжения, хранения и движения
	продукции
	Знает систему качества и безопасности продукции
	производства, риски в области обеспечения качества и
ПК 4.1.2 омертион в	безопасности продукции производства, снабжения,
ПК-4.1.3 оказывает влияние на	хранения и движения продукции
разработку и внедрение системы	Умеет оказать влияние на разработку и внедрение
качества и безопасности	системы качества и безопасности продукции
продукции производства,	производства, оценивать риски в области обеспечения
оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	качества и безопасности продукции производства,
	снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет навыками оказания влияния на разработку и
	внедрение системы качества и безопасности продукции
	производства, оценивать риски в области обеспечения
	качества и безопасности продукции производства,
	снабжения, хранения и движения продукции
ПК-5.1.1 использует	Знает технологические процессы при производстве
технологические процессы при	продукции общественного питания
производстве продукции	Умеет использовать технологические процессы при
общественного питания	производстве продукции общественного питания

достижения компетенции (результат Владеет т		
Владеет т	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)	
	ехнологическими процессами при производстве	
т пролукни	и общественного питания	
	овные типы оборудования, используемого в	
	ных процессах; ориентироваться в ассортименте	
VIIAKOROHE	ных и конструкционных материалов для	
11К-5.1.2 подоирает основные	пищевых продуктов	
типы оборудования,	дбирать основные типы оборудования,	
используемого в упаковочных используе	емого в упаковочных процессах;	
процессах; ориентироваться в	оваться в ассортименте упаковочных и	
ассортименте упаковочных и	ционных материалов для упаковки пищевых	
конструкционных материалов продуктов		
для упаковки пищевых	авыками использования основных типов	
I HDOJIVKTOR	ания в упаковочных процессах; ориентируется в	
- ·	енте упаковочных и конструкционных	
	ов для упаковочных и конструкционных ов для упаковки пищевых продуктов	
	ов для упаковки пищевых продуктов минологию в области системы качества и	
=		
_	ости продукции производства	
	именять терминологию в области системы	
	и безопасности продукции производства	
	ерминологией в области системы качества и	
	ости продукции производства	
	новы технологии и организации производства	
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	тий общественного питания	
	оименять основы технологии и организации	
	ства предприятий общественного питания	
	основами технологии и организации	
	ства предприятий общественного питания	
	вый ассортимент продукции питания различного	
	ия, организовывает ее выработку в	
1 1	ственных условиях	
1	зрабатывапть новый ассортимент продукции	
1 -	различного назначения, организовывать ее	
	у в производственных условиях	
	навыками разработки нового ассортимента	
	и питания различного назначения, организации	
	отки в производственных условиях	
	вый ассортимент продукции и организует	
ПК-6.1.3 разрабатывает новый		
ассортимент пролукции и	зрабатывать новый ассортимент продукции и	
организует произволство	ет производство.	
Владеет: н	навыками разработки нового ассортимента	
1 ,	и и организацией производства.	
	ретические аспекты развития техники и	
ПК-15.1.1 использует технологи	ий при производстве продукции общественного	
теоретические аспекты развития питания		
	пользовать теоретические аспекты развития	
	технологий при производстве продукции	
общественного питания обществен	нного питания	
Впалеет: 1	навыками использования теоретических	

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
достижения компетенции	аспектов развития техники и технологий при
	производстве продукции общественного питания
	Знает: новейшие достижения техники и технологии в
	своей научно-исследовательской деятельности
ПК-15.1.2 использует знания	Умеет: использовать знания новейших достижений
новейших достижений техники и	техники и технологии в своей научно-исследовательской
технологии в своей научно-	деятельности
исследовательской	Владеет: навыками использования знаний новейший
деятельности	достижений техники и технологии в своей научно-
	исследовательской деятельности
	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей
ПК-15.1.3 применяет навыки	научно-исследовательской деятельности
подбора техники и технологии в	Умеет: подбирать технику и технологии в своей научно-
своей научно-исследовательской	исследовательской деятельности
деятельности	Владеет: навыками подбора техники и технологии в
A	своей научно-исследовательской деятельности
	Знает: основы техники и технологии пищевого
	производства
ПК-16.1.1 применяет основы	Умеет: применять основы техники и технологии
техники и технологии пищевого	пищевого производства
производства	Владеет: навыками применения основ техники и
	технологии пищевого производства
	Знает: научно-исследовательские и научно-
	производственные задачи
ПК-16.1.2 решает научно-	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-
исследовательские и научно-производственные задачи	производственные задачи
	Владеет: навыками решения научно-исследовательских и
	научно-производственных задач
	Знает: технологические и технические знания для
	решения профессиональных задач
ПК-16.1.3 применяет	Умеет: применять технологические и технические знания
технологические и технические	для решения профессиональных задач
знания для решения	Владеет: навыками применения технологических и
профессиональных задач	технических знаний для решения профессиональных
	задач
	Знает: технологические параметры производства
THE 10.1.1	продуктов питания
ПК-18.1.1 использует	Умеет: использовать технологические параметры
технологические параметры	производства продуктов питания
производства продуктов питания	Владеет: навыками использования технологических
	параметров производства продуктов питания
ПК-18.1.2 применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	Знает: теоретические знания в области производства
	продуктов питания
	Умеет: применять теоретические знания в области
	производства продуктов питания
	Владеет: теоретическими знаниями в области
	производства продуктов питания
ПК-18.1.3 способен создавать	Знает: модели, позволяющие исследовать и
модели, позволяющие	оптимизировать параметры производства продуктов
, , ,	1 1

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
исследовать и оптимизировать	питания
параметры производства	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и
продуктов питания	оптимизировать параметры производства продуктов
	питания
	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих
	исследовать и оптимизировать параметры производства
	продуктов питания

## **КИЦАТОННА**

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

Дисциплина «Фасовочно-упаковочное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.04.01). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч (втч МАО 7 ч), самостоятельная работа (27 ч), практические занятия 36 (МАО 10) ч, контроль — 27 ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. В 1 семестре предусмотрен — экзамен.

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

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

#### Задачи:

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

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

- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

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

Наименование	Код и наименование	Код и наименование
категории (группы)	универсальной	индикатора достижения
универсальных	компетенции выпускника	универсальной компетенции
научно-	ПК-15 способность	ПК-15.1.1 использует
исследовательский	использовать знания	теоретические аспекты развития
	новейших достижений	техники и технологий при
	техники и технологии в	производстве продукции
	своей научно-	общественного питания
	исследовательской	ПК-15.1.2 использует знания
	деятельности	новейших достижений техники и
		технологии в своей научно-
		исследовательской деятельности
		ПК-15.1.3 применяет навыки
		подбора техники и технологии в
		своей научно-исследовательской
		деятельности
научно-	ПК-16 способность владеть	ПК-16.1.1 применяет основы
исследовательский	фундаментальными	техники и технологии пищевого
	разделами техники и	производства
	технологии продукции	ПК-16.1.2 решает научно-
	питания, необходимыми	исследовательские и научно-
	для решения научно-	производственные задачи
	исследовательских и	ПК-16.1.3 применяет
	научно-производственных	технологические и технические
	задач в области	знания для решения
	производства продуктов	профессиональных задач
	питания	
научно-	ПК-18 способность	ПК-18.1.1 использует
исследовательский	создавать модели,	технологические параметры
	позволяющие исследовать и	производства продуктов питания
	оптимизировать параметры	ПК-18.1.2 применяет
	производства продуктов	теоретические знания в области
	питания, улучшать качество	производства продуктов питания

	продукции и услуг	ПК-18.1.3 способен создавать
	продукции и услуг	модели, позволяющие
		исследовать и оптимизировать
		параметры производства
		продуктов питания
		ПК-23 .1 Успешно внедряет
		знания по основам
		проектирования на
		предприятиях общественного
		питания различного типа
		ПК-23.2 Осуществляет поиск,
	ПК-23 Способен	выбор и использование
	формировать технические	информации в области
	задания и технико-	проектирования предприятий
	экономические	питания, составляет техническое
проектный		задание на проектирование
	обоснования при	предприятия питания малого
	проектировании и	бизнеса
	реконструкции	ПК-23 .3 Применяет навыки
	предприятий питания	чтения чертежей (экспликация
		помещений, план расстановки
		технологического оборудования,
		план монтажной привязки
		технологического оборудования,
		объемное изображение
		производственных цехов)
		ПК-24 .1 Обладает способностью
		применять методики
		инженерных расчетов
	ПК-24 Способен применять	ПК-24.2 Применяет методики
	методики инженерных	инженерных расчетов,
	расчетов, необходимые для	необходимые для технологии
проектный	технологии проектирования	проектирования систем,
просктиви	систем, объектов и	объектов и сооружений
	сооружений предприятий	предприятий питания
	питания	ПК-24 .3 Применяет навыки
	IIIIIIIIIII	проектирования систем,
		1
		объектов и сооружений
		предприятий питания

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Знает: теоретические аспекты развития техники и
	технологий при производстве продукции
ПК-15.1.1 использует	общественного питания
теоретические аспекты развития	Умеет: использовать теоретические аспекты развития
техники и технологий при	техники и технологий при производстве продукции
производстве продукции	общественного питания
общественного питания	Владеет: навыками использования теоретических
	аспектов развития техники и технологий при
	производстве продукции общественного питания
ПК-15.1.2 использует знания	Знает: новейшие достижения техники и технологии в

Vol. v. novinconopovijo viji vijevijomomo	<b>Поличенование положения операция</b>
Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
новейших достижений техники и	своей научно-исследовательской деятельности
технологии в своей научно-	Умеет: использовать знания новейших достижений
исследовательской деятельности	техники и технологии в своей научно-
	исследовательской деятельности
	Владеет: навыками использования знаний новейший
	достижений техники и технологии в своей научно-
	исследовательской деятельности
FIG 15 1 2	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей
ПК-15.1.3 применяет навыки	научно-исследовательской деятельности
подбора техники и технологии в	Умеет: подбирать технику и технологии в своей
своей научно-исследовательской	научно-исследовательской деятельности
деятельности	Владеет: навыками подбора техники и технологии в
	своей научно-исследовательской деятельности
	Знает: основы техники и технологии пищевого
ПК-16.1.1 применяет основы	производства
техники и технологии пищевого	Умеет: применять основы техники и технологии
производства	пищевого производства
	Владеет: навыками применения основ техники и
	технологии пищевого производства
	Знает: научно-исследовательские и научно-
ПК-16.1.2 решает научно-	производственные задачи
исследовательские и научно-	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-
производственные задачи	производственные задачи
производетвенные зада и	Владеет: навыками решения научно-
	исследовательских и научно-производственных задач
	Знает: технологические и технические знания для
ПК-16.1.3 применяет	решения профессиональных задач
технологические и технические	Умеет: применять технологические и технические
знания для решения	знания для решения профессиональных задач
профессиональных задач	Владеет: навыками применения технологических и
	технических знаний для решения профессиональных
	задач
	Знает: технологические параметры производства
ПК-18.1.1 использует	продуктов питания
технологические параметры	Умеет: использовать технологические параметры
производства продуктов питания	производства продуктов питания
	Владеет: навыками использования технологических
	параметров производства продуктов питания
	Знает: теоретические знания в области производства
ПК-18.1.2 применяет	продуктов питания
теоретические знания в области	Умеет: применять теоретические знания в области
производства продуктов питания	производства продуктов питания
продуктов питания	Владеет: теоретическими знаниями в области
	производства продуктов питания
ПК-18.1.3 способен создавать	Знает: модели, позволяющие исследовать и
модели, позволяющие	оптимизировать параметры производства продуктов
исследовать и оптимизировать	питания
параметры производства	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать
продуктов питания	и оптимизировать параметры производства

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	продуктов питания
	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих
	исследовать и оптимизировать параметры
	производства продуктов питания
THC 22, 1 W	
ПК-23 .1 Успешно внедряет	Знает основам проектирования на предприятиях
знания по основам	общественного питания различного типа
проектирования на предприятиях общественного питания	Умеет внедрять знания по основам проектирования
	Владеет знания по основам проектирования на
различного типа	предприятиях общественного питания различного
	типа
ПК-23.2 Осуществляет поиск,	Знает как использоввать информацию в области
выбор и использование	проектирования предприятий питания
информации в области	Умеет составляет техническое задание на
проектирования предприятий	проектирование предприятия питания малого бизнеса
питания, составляет техническое	
задание на проектирование	Владеет информацией в области проектирования
предприятия питания малого	предприятий питания,
бизнеса	
	Знает объекты и сооружения предприятий питания с
ПК-23 .3 Применяет навыки	целью проектирования
проектирования систем, объектов	Умеет применять навыки проектирования систем,
и сооружений предприятий	объектов и сооружений предприятий питания
питания	Владеет навыками навыки проектирования систем
	предприятий питания
	Знает методики инженерных расчетов
ПК-24 .1 Обладает способностью	Умеет внедрять применять методики инженерных
применять методики инженерных	расчетов методологию
расчетов	Владеет способностью применять методики
	инженерных расчетов
ПК-24.2 Применяет методики	Знает экономическую эффективность затрат при
инженерных расчетов,	внедрении прогрессивных форм управления
необходимые для технологии	производственных процессов
проектирования систем, объектов	Умеет определять кадровую политику предприятия
и сооружений предприятий	Владеет прогрессивных формами управления
питания	производственных процессов,
	Знает проектирование систем, объектов и
ПК-24 .3 Применяет навыки	сооружений предприятий питания
проектирования систем, объектов	Умеет применять навыки проектирования систем,
и сооружений предприятий питания	объектов и сооружений предприятий питания
	Владеет навыками проектирования систем
	предприятий питания

#### **КИДАТОННА**

# 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

Дисциплина «Основные направления технического развития предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений к дисциплинам по выбору (Б.1.В.ДВ.04.02). Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах - 3; в академических часах - 108.

Учебным планом предусмотрены в 1 семестре лекции 18 ч (втч МАО 7 ч), самостоятельная работа (27 ч), практические занятия 36 (МАО 10) ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре. В 1 семестре предусмотрен – экзамен.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать: производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; формулировать ассортиментную политику и производственную разрабатывать программу предприятий организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: подготовка студентов-магистров в авангардной области науки о питании.

#### Задачи:

- проводить научные исследования по отдельным разделам кухни,
   в соответствии с утвержденными методиками;
- участие студентов в выполнении эксперимента по приготовлению блюд, 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;

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

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

Наименование	Код и наименование	Код и наименование
категории (группы)	универсальной	индикатора достижения
универсальных	компетенции выпускника	универсальной компетенции
научно-	ПК-15 способность	ПК-15.1.1 использует
исследовательский	использовать знания	теоретические аспекты развития
	новейших достижений	техники и технологий при
	техники и технологии в	производстве продукции
	своей научно-	общественного питания
	исследовательской	ПК-15.1.2 использует знания
	деятельности	новейших достижений техники и
		технологии в своей научно-
		исследовательской деятельности
		ПК-15.1.3 применяет навыки
		подбора техники и технологии в
		своей научно-исследовательской
		деятельности
научно-	ПК-16 способность владеть	ПК-16.1.1 применяет основы
исследовательский	фундаментальными	техники и технологии пищевого
	разделами техники и	производства
	технологии продукции	ПК-16.1.2 решает научно-
	питания, необходимыми	исследовательские и научно-
	для решения научно-	производственные задачи
	исследовательских и	ПК-16.1.3 применяет
	научно-производственных	технологические и технические
	задач в области	знания для решения
	производства продуктов	профессиональных задач
	питания	
научно-	ПК-18 способность	ПК-18.1.1 использует
исследовательский	создавать модели,	технологические параметры
	позволяющие исследовать и	производства продуктов питания
	оптимизировать параметры	ПК-18.1.2 применяет
	производства продуктов	теоретические знания в области
	питания, улучшать качество	производства продуктов питания
	продукции и услуг	ПК-18.1.3 способен создавать
		модели, позволяющие
		исследовать и оптимизировать
		параметры производства
		продуктов питания
	ПК-23 Способен	ПК-23 .1 Успешно внедряет
	формировать технические	знания по основам
проектный	задания и технико-	проектирования на
проскиви	экономические	предприятиях общественного
	обоснования при	питания различного типа
	проектировании и	ПК-23.2 Осуществляет поиск,

	реконструкции	выбор и использование
	предприятий питания	информации в области
		проектирования предприятий
		питания, составляет техническое
		задание на проектирование
		предприятия питания малого
		бизнеса
		ПК-23 .3 Применяет навыки
		чтения чертежей (экспликация
		помещений, план расстановки
		технологического оборудования,
		план монтажной привязки
		технологического оборудования,
		объемное изображение
		производственных цехов)
		ПК-24 .1 Обладает способностью
		применять методики
		инженерных расчетов
	ПК-24 Способен применять	ПК-24.2 Применяет методики
	методики инженерных	инженерных расчетов,
	расчетов, необходимые для	необходимые для технологии
проектный	технологии проектирования	проектирования систем,
_	систем, объектов и	объектов и сооружений
	сооружений предприятий	предприятий питания
	питания	ПК-24 .3 Применяет навыки
		проектирования систем,
		объектов и сооружений
		предприятий питания

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
	Знает: теоретические аспекты развития техники и
	технологий при производстве продукции
ПК-15.1.1 использует	общественного питания
теоретические аспекты развития	Умеет: использовать теоретические аспекты развития
техники и технологий при	техники и технологий при производстве продукции
производстве продукции	общественного питания
общественного питания	Владеет: навыками использования теоретических
	аспектов развития техники и технологий при
	производстве продукции общественного питания
	Знает: новейшие достижения техники и технологии в
	своей научно-исследовательской деятельности
ПК-15.1.2 использует знания	Умеет: использовать знания новейших достижений
новейших достижений техники и	техники и технологии в своей научно-
технологии в своей научно-	исследовательской деятельности
исследовательской деятельности	Владеет: навыками использования знаний новейший
	достижений техники и технологии в своей научно-
	исследовательской деятельности
ПК-15.1.3 применяет навыки	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей
подбора техники и технологии в	научно-исследовательской деятельности
своей научно-исследовательской	Умеет: подбирать технику и технологии в своей

TC.	TT
Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
деятельности	научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками подбора техники и технологии в
	своей научно-исследовательской деятельности
	Знает: основы техники и технологии пищевого
ПК-16.1.1 применяет основы	производства
техники и технологии пищевого	Умеет: применять основы техники и технологии
производства	пищевого производства
проповодетва	Владеет: навыками применения основ техники и
	технологии пищевого производства
	Знает: научно-исследовательские и научно-
ПК-16.1.2 решает научно-	производственные задачи
исследовательские и научно-	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-
производственные задачи	производственные задачи
производственные задачи	Владеет: навыками решения научно-
	исследовательских и научно-производственных задач
	Знает: технологические и технические знания для
Ш/ 16 1 2	решения профессиональных задач
ПК-16.1.3 применяет	Умеет: применять технологические и технические
технологические и технические	знания для решения профессиональных задач
знания для решения	Владеет: навыками применения технологических и
профессиональных задач	технических знаний для решения профессиональных
	задач
	Знает: технологические параметры производства
HII. 10.1.1	продуктов питания
ПК-18.1.1 использует	Умеет: использовать технологические параметры
технологические параметры	производства продуктов питания
производства продуктов питания	Владеет: навыками использования технологических
	параметров производства продуктов питания
	Знает: теоретические знания в области производства
HIC 10 1 2	продуктов питания
ПК-18.1.2 применяет	Умеет: применять теоретические знания в области
теоретические знания в области	производства продуктов питания
производства продуктов питания	Владеет: теоретическими знаниями в области
	производства продуктов питания
	Знает: модели, позволяющие исследовать и
	оптимизировать параметры производства продуктов
ПК-18.1.3 способен создавать	питания
модели, позволяющие	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать
исследовать и оптимизировать	и оптимизировать параметры производства
параметры производства	продуктов питания
продуктов питания	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих
продуктов питапия	исследовать и оптимизировать параметры
	производства продуктов питания
ПК-23 .1 Успешно внедряет	
знания по основам	Знает основам проектирования на предприятиях
проектирования на предприятиях	общественного питания различного типа
общественного питания	VMeet bile indti phoning to concean the continuous
различного типа	Умеет внедрять знания по основам проектирования
разичного гипа	Владеет знания по основам проектирования на
	предприятиях общественного питания различного

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
Accommon normalism	типа
ПК-23.2 Осуществляет поиск,	Знает как использоввать информацию в области
выбор и использование	проектирования предприятий питания
информации в области	Умеет составляет техническое задание на
проектирования предприятий	проектирование предприятия питания малого бизнеса
питания, составляет техническое	
задание на проектирование	Владеет информацией в области проектирования
предприятия питания малого	предприятий питания,
бизнеса	
	Знает объекты и сооружения предприятий питания с
ПК-23 .3 Применяет навыки	целью проектирования
проектирования систем, объектов	Умеет применять навыки проектирования систем,
и сооружений предприятий	объектов и сооружений предприятий питания
питания	Владеет навыками навыки проектирования систем
	предприятий питания
	Знает методики инженерных расчетов
ПК-24 .1 Обладает способностью	Умеет внедрять применять методики инженерных
применять методики инженерных	расчетов методологию
расчетов	Владеет способностью применять методики
	инженерных расчетов
ПК-24.2 Применяет методики	Знает экономическую эффективность затрат при
инженерных расчетов,	внедрении прогрессивных форм управления
необходимые для технологии	производственных процессов
проектирования систем, объектов	Умеет определять кадровую политику предприятия
и сооружений предприятий	Владеет прогрессивных формами управления
питания	производственных процессов,
	Знает проектирование систем, объектов и
ПК-24 .3 Применяет навыки	сооружений предприятий питания
проектирования систем, объектов	Умеет применять навыки проектирования систем,
и сооружений предприятий	объектов и сооружений предприятий питания
питания	Владеет навыками проектирования систем
	предприятий питания

### **КИДАТОННА**

# учебно-методического комплекса дисциплины

## «Нутрициология»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания

Управление и организация деятельностью предприятий питания

Дисциплина «Нутрициология» предназначена для студентов 1 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа. Учебным планом предусмотрены во 2 семестре лекции 18 ч, самостоятельная работа (36 часа), практические занятия 18 часов. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Во втором семестре предусмотрен – зачет.

Дисциплина «Нутрициология» (ФТД.01) входит в модуль факультативных дисциплин ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

В рамках дисциплины осуществляется подготовка специалиста, способного решать задачи в области функциональной и технологической нутрициологии. Магистранты готовятся К научно-исследовательской, производственно-технологической организационно-управленческой И деятельности в сфере индустрии здорового питания. Студенты научатся проводить оценку пищевого статуса, формировать нутриентнотехнологические требования к продуктам для здорового образа жизни и долголетия; проектировать функциональные активного специализированные продукты ДЛЯ детского, геронтологического, спортивного питания; приобретут навыки в разработке диетического, рационов оптимального и персонифицированного питания с использованием современного программного обеспечения.

#### Цели и задачи освоения дисциплины:

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

#### Задачи дисциплины:

• изучение законов влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека, определение пути легкого усвоения пищи, переработки,

утилизации и выведения из организма, а также мотивов выбора пищи человеком и механизмы влияния этого выбора на его здоровье;

- приобретение теоретических знаний по составу компонентов, содержащихся в продовольственном сырье растительного и животного происхождения, (макро микронутриенты, физиологические функциональные ингредиенты;
- получение знаний о биологических и медицинских последствиях недостатка и избытка компонентов пищи;
- овладение методами исследования фактического питания различных групп населения;

формирование навыков научно обосновывать разработку новых продуктов питания.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование	
	профессиональной	Код и наименование индикатора достижения
	компетенции	компетенции
	(результат освоения)	
Технологический	ПК-5 способность	ПК -5.1 Применяет знания
	оценивать	технологических процессов при
	эффективность затрат	производстве продукции
	на функционирование	общественного питания
	системы качества и	ПК -5.2 Умело осуществляет подбор
	безопасности	основных типов оборудования,
	продукции	используемого в упаковочных
	производства,	процессах; ориентируется в
	принимать решения в	ассортименте упаковочных и
	стандартных и	конструкционных материалов для
	нестандартных	упаковки пищевых продуктов
	ситуациях с	ПК -5.3 Применяет терминологию в
	множественными	области системы качества и
	факторами	безопасности продукции производства
Технологический		ПК -6.1 Применяет знания основ
		технологии и организации
	ПК-6 способность	производства предприятий
	разрабатывать новый	общественного питания
	ассортимент продукции	ПК -6.2 Разрабатывает новый
	питания различного	ассортимент продукции питания
	назначения,	различного назначения,
	организовать ее	организовывает ее выработку в
	выработку в	производственных условиях
	производственных	ПК -6.3 Применяет навыки и умения в
	условиях	области разработки нового
		ассортимента продукции и
		организации производства

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
ПК -5.1 Применяет знания	Знает технологические процессы производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
технологических процессов при	продукции общественного питания
производстве продукции	- ·
общественного питания	Умеет применять знания технологических процессов
оощественного питания	при производстве продукции общественного питания
	Владеет навыками практического применения
	технологических процессов при производстве
	продукции общественного питания
	Знает основные типы оборудования технологического
ПК -5.2 Умело осуществляет	процесса, ассортимент упаковочных и
подбор основных типов	конструкционных материалов для упаковки пищевых
оборудования, используемого в	продуктов
упаковочных процессах;	Умеет осуществлять подбор основных типов
ориентируется в ассортименте	оборудования, используемого в упаковочных
упаковочных и конструкционных	процессах
материалов для упаковки	Владеет ассортиментом упаковочных и
пищевых продуктов	конструкционных материалов для упаковки пищевых
	продуктов
	Знает терминологию в области системы качества и
ПК -5.3 Применяет	безопасности продукции производства
терминологию в области	Умеет применять знания в области системы качества и
системы качества и безопасности	безопасности продукции производства
продукции производства	Владеет теоретическими знаниями в области системы
	качества и безопасности продукции производства
	Знает основы технологии и организации производства
	предприятий общественного питания
ПК -6.1 Применяет знания основ	Умеет применять на практике знания основ
технологии и организации	технологии и организации производства предприятий
производства предприятий	общественного питания
общественного питания	Владеет принципами применения основ технологии и
	организации производства предприятий
	общественного питания
	Знает новый ассортимент продукции питания
ПК -6.2 Разрабатывает новый	различного назначения
ассортимент продукции питания	Умеет организовывать выработку продукции питания
различного назначения,	
организовывает ее выработку в	различного назначения в производственных условиях
производственных условиях	Владеет принципами организации технологического
-	процесса продукции питания различного назначения
	Знает процесс разработки нового ассортимента
ПК -6.3 Применяет навыки и	продукции и организации ее производства
умения в области разработки	Умеет применять навыки в области разработки нового
нового ассортимента продукции	ассортимента продукции
и организации производства	Владеет навыками и умениями в области разработки
1 ,	нового ассортимента продукции и организации
	производства

## **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

Дисциплина «Эффективность биотехнологических производств» предназначен для студентов 1 курса магистратуры, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерской программы «Управление и организация деятельностью предприятий питания».

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа. Учебным планом предусмотрены во 2 семестре лекции 18 ч, самостоятельная работа (36 часа), практические занятия 18 часов. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Во втором семестре предусмотрен – зачет.

Дисциплина «Эффективность биотехнологических производств» (ФТД.01) входит в модуль факультативных дисциплин ООП магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным курсом.

Дисциплина «Эффективность биотехнологических производств» позволяет изучать биологические объекты не только как единое целое, но и выделять из них структуры соподчиненного уровня для изучения их жизнедеятельности в течение длительного времени, выделять отдельные клеточные органеллы и составляющие их макромолекулы, исследовать их функциональные возможности. В настоящее время биотехнологические методы исследования характеризуются исключительными возможностями в изучении явлений жизни, что определяется использованием микроскопии биохимических высокоразрешающего различных видов, методов, генетического анализа, иммунологических методов, разнообразных способов культивирования и прижизненного наблюдения культур клеток, тканей и органов, методов конструкции биологически активных рекомбинантных молекул ДНК и т.д.

Цели и задачи освоения дисциплины:

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.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование	
		Код и наименование индикатора достижения
	компетенции	компетенции
	(результат освоения)	
Технологический	ПК-1 Способен и готов	ПК-1.1 Применяет знания
	устанавливать и	производственных процессов в области
	определять приоритеты	производства продукции предприятий
	в области управления	питания
	производственным	
	процессом, управлять	ПК-1.2 Устанавливает и определяет
	информацией в области	приоритеты в области управления
	производства	производственным процессом
	продукции предприятий	1 2 1
	питания, планировать	информацией в области производства
	эффективную систему	продукции и прогнозирования его
	контроля	эффективности
	производственного	
	процесса и	
	прогнозировать его	
	эффективность	
Технологический		ПК -4.1 Активно использует в работе
		современные системы оценки качества
		и безопасности продукции
		производства, риски в области
	оказывать влияние на	обеспечения качества и безопасности
	разработку и внедрение	продукции производства, снабжения,
	системы качества и	хранения и движения продукции
	безопасности	ПК -4.2 Организовывает,
	продукции	разрабатывает и внедряет систему
	производства,	качества и безопасности продукции
	оценивать риски в	производства, оценивает риски в
	области обеспечения	области обеспечения качества и
	качества и безопасности	
	продукции	снабжения, хранения и движения
	производства,	продукции
	снабжения, хранения и	ПК -4.3 Оказывает влияние на
	движения продукции	разработку и внедрение системы
		качества и безопасности продукции
		производства, оценивает риски в
		области обеспечения качества и
		безопасности продукции производства,

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции  снабжения, хранения и движения продукции
Технологический	ПК-6 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК-6.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания ПК-6.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывает ее выработку в производственных условиях ПК-6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-1.1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания	Знает суть производственных процессов в области производства продукции предприятий питания Умеет применять Владеет производственными процессами в области
ПК-1.1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	производства продукции предприятий питания Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом Умеет применять приемы в области управления производственным процессом Владеет приемами управления производственным процессом
ПК-1.1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	Знает навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности  Умеет применять навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности  Владеет приемами управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
ПК-4.1.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции  Умеет применять в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства  Владеет способностью применять в работе

Код и наименование индикатора	Наименование показателя оценивания
достижения компетенции	(результата обучения по дисциплине)
,	современные системы оценки качества и безопасности
	продукции производства
ПК-4.1.2 Организовывает,	Знает принципы организации и разработки системы
разрабатывает и внедряет	качества и безопасности продукции производства,
систему качества и безопасности	Умеет применять оценку рисков в области
продукции производства,	обеспечения качества и безопасности продукции
оценивает риски в области	производства, снабжения, хранения и движения
обеспечения качества и	продукции
безопасности продукции	
производства, снабжения,	Владеет принципами внедрения системы качества и
хранения и движения продукции	безопасности продукции производства,
	Знает принципы влияния на разработку и внедрение
ПК-4.1.3 Оказывает влияние на	системы качества и безопасности продукции
разработку и внедрение системы	производства,
качества и безопасности	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и
продукции производства,	безопасности продукции производства, снабжения,
оценивает риски в области	хранения и движения продукции
обеспечения качества и	Владеет принципами оценки рисков риски в области
безопасности продукции	обеспечения качества и безопасности продукции
производства, снабжения,	производства, снабжения, хранения и движения
хранения и движения продукции	продукции
	Знает основы технологии и организации производства
	предприятий общественного питания
ПК -6.1 Применяет знания основ	Умеет применять на практике знания основ
технологии и организации	технологии и организации производства предприятий
производства предприятий	общественного питания
общественного питания	Владеет принципами применения основ технологии и
	организации производства предприятий
	общественного питания
ПК -6.2 Разрабатывает новый	Знает новый ассортимент продукции питания
ассортимент продукции питания	различного назначения
различного назначения,	Умеет организовывать выработку продукции питания
организовывает ее выработку в	различного назначения в производственных условиях
производственных условиях	Владеет принципами организации технологического
производственных условиих	процесса продукции питания различного назначения
	Знает процесс разработки нового ассортимента
ПК -6.3 Применяет навыки и	продукции и организации ее производства
умения в области разработки	Умеет применять навыки в области разработки нового
нового ассортимента продукции	ассортимента продукции
и организации производства	Владеет навыками и умениями в области разработки
проположения проположения	нового ассортимента продукции и организации
	производства