



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

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

Департамент пищевых наук и технологий

УТВЕРЖДАЮ

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



_____ Л.А. Текутьева

«3» ноября 2022 г

**Сборник
аннотаций рабочих программ дисциплин**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

*Программа магистратуры Управление и организация деятельностью
предприятий питания*

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

Владивосток
2022

Содержание

1. 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

АННОТАЦИЯ

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 Советом Европы в 2001г позволили более четко 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 по своему профилю подготовки. Наличие необходимой языковой компетенцией дает возможность выпускнику вести плодотворную деятельность по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в профилирующих и смежных научных областях наряду со сферой 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
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Способность использовать/ применять изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера.
		УК-4.2 Способность лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального взаимодействия.
		УК-4.3 Способность формировать и отстаивать собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия.
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания
		УК-5.2 Обеспечивает создание не дискриминационной среды 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 организует 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 и профессионального характера	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
	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, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального	Знает как лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
	Умеет лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
	Владеет способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального

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

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Методология научных исследований в общественном питании

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация

общественного питания

магистерская программа «Управление и организация деятельностью

предприятий питания»

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

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.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	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.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального 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 официально-делового 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.
Планирование развития предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-2.1 - Применяет методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	Знает методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
	Умеет применять методы управления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта
	Владеет методами управления и описания результатов проектной деятельности; методами, критериями и параметрами 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; проверяет и анализирует проектную документацию; прогнозирует развитие процессов в проектной профессиональной области
	Умеет обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области
	Владеет практической и теоретической значимостью полученных результатов; проверкой и анализом проектной документации; прогнозами развития процессов в проектной профессиональной области
УК-2.3 - Умело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей	Знает методы управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и побуждения других к достижению целей
	Умеет управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределять задания и побуждать других к достижению целей
	Владеет управлением проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей
УК-4.1 - Использует/ применяет изученные специальные термины и грамматические конструкции для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера	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
	Владеет методологией использования/ применения изученных специальных терминов и грамматических конструкций для работы с оригинальными текстами академического и профессионального характера
УК-4.2 - Обладает способностью	Знает как лексически правильно, грамотно, логично и

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального	последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
	Умеет лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
	Владеет способностью лексически правильно, грамотно, логично и последовательно порождать устные и письменные высказывания в ситуациях академического и профессионального
УК-4.3 - Формирует и отстаивает собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия	Знает как формировать и отстаивать собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия
	Умеет формировать и отстаивать собственные суждения и научные позиции, на иностранном языке в ситуациях академического и профессионального взаимодействия
	Владеет способностью к формированию и 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) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Знает: основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования 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
--	--	--

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ОПК-1.1 - Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия	Знает применение основ стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	Умеет эффективно применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	Владеет механизмами эффективного применения 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 положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального 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 технокимического контроля пищевой продукции, определения ее безопасности и качества, возможности использования сырья в пищевом производстве, определения химических свойств растворов и

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

Задачи:

– Формирование навыков по приготовлению растворов определенной концентрации и pH;

– Формирование навыков по использованию лабораторной посуды и приборов;

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	основных принципов критического анализа
УК-1.2 - Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области	Знает методологию применения новых знаний на 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 области
	Владеет навыками применения новых знаний на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
УК-1.3 - Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа	Знает методологию успешного применения методов 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 компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Знает: основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования 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 риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Знает: основные государственные и международные нормативные документы и направления в области управления качеством, 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ОПК-1.1 - Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия	Знает применение основ стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	Умеет эффективно применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	Владеет механизмами эффективного применения 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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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	Знает, оценивает риски и управляет качеством и безопасностью пищевой продукции и производства путем использования современных методов и 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
	Владеет знаниями оценивания рисков и управления 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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Реологические свойства пищевых систем

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью
предприятий питания»

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

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 (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способность организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 знает 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-3.1 знает 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-3.2 умеет оценивать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает необходимые методы управления
	Умеет эффективно руководить командой
	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 организационно-технологических задач
	Умеет создавать команды для выполнения практических задач
	Владеет навыками в разработке стратегии командной работы

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Моделирование и верификация	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства 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	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	программным обеспечением 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	Знает основы математического моделирования при разработке новых инновационных продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
	Умеет применять навыки математического 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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

« Научные основы молекулярной кухни»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью
предприятий питания»

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

Дисциплина «Научные основы молекулярной кухни» 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 производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<p>ОПК-2.1.1 Применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства</p> <p>ОПК-2.1.2 планирует направления по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>ОПК-2.1.3 разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>

Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<p>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</p> <p>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</p> <p>ОПК-3.1.3 применяет современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения</p>
----------------------	---	---

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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 мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции	Знает: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
питания различного назначения	производства продукции питания различного назначения
	Владеет: методами по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
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	Знает: 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 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, 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	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	Знает: современные методы и новые технологические методы
	Умеет: применять современные методы и способен разрабатывать новые технологические решения
	Владеет: современными методами и способами разработки новых технологических решений

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

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

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

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:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
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 командной работы
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК - 6.1 Использует особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы 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
		УК - 6.3 Применяет навыки определения эффективной направленности действий в области профессиональной деятельности; владеет принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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 методы управления и эффективно руководит командой; вырабатывает командную стратегию	Знает необходимые методы управления
	Умеет эффективно руководить командой 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 работы	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
УК - 6.1 Использует особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические 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 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, контроле, 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, контроля, 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 эффективной направленности действий в области

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

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов 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
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
		ОПК-5.2 Планирует и организывает 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)
ОПК-2.1. Успешно 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-2.2 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-2.3 Успешно разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Знает: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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
ОПК-5.1. Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач	Знает современные методы исследования, используемых при решении организационно-технологических задач
	Умеет применять знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
	Владеет навыками применения знаний современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
ОПК-5.2 Планирует и организывает 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 исследований при решении организационно-технологических задач

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Высокотехнологичные производства продуктов питания»

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

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

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

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» относится к 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) универсальных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов 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 методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Внедряет основы и методологию моделирования продуктов и технологических процессов производства 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	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ОПК-2.1 Успешно применяет основы технологии продуктов питания, и направления по совершенствованию технологических процессов производства	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 свойствами	Умеет применять навыки математического 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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов»

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

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

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

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

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Технологический	ПК-1 Способен и готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного	ПК-1.1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
		ПК-1.1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом
		ПК-1.1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности

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

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	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, снабжения, хранения и движения продукции

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
ПК-1.1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Владеет производственными процессами в области производства продукции предприятий питания
	Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет применять приемы в области управления производственным процессом
ПК-1.1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	Владеет приемами управления производственным процессом
	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
ПК-2.1.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	Владеет приемами управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
	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
ПК-2.1.2 Анализирует и	Владеет основами организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Знает принципы управления производственного

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
определяет приоритеты в области управления производственным процессом	процесса
	Умеет определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет принципами управления производственным процессом
ПК-2.1.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	Знает методы выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
	Умеет применять навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
	Владеет навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
ПК-3.1.1 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-3.1.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	Знает нормативную и технологическую документацию, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Умеет применять разработки системы качества и безопасности продукции
	Владеет знаниями нормативной, технологической документации в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-3.1.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья	Знает технологию производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Умеет применять знания о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Владеет способностью применения информации о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
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 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 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает принципы организации и разработки системы качества и безопасности продукции производства,
	Умеет применять оценку рисков в области обеспечения качества и 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 качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает принципы влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства,
	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет принципами оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья

Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Образовательная программа «Управление и организация деятельностью
предприятий питания»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» разработан для студентов _2_ курса 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Управление и организация деятельностью предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено решением Ученого совета ДВФУ, протокол от 22.03.2018 №02-18).

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» относится к 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 компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-1.1 - Проводит методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа	Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применяет основные принципы критического анализа
	Умеет применять методы критического анализа и оценки современных научных достижений; применять основные принципы критического анализа
	Владеет методами критического анализа и оценки современных научных достижений; применением основных принципов критического анализа

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
УК-1.2 - Применяет новые знания на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области	Знает методологию применения новых знаний на 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 области
	Владеет навыками применения новых знаний на основе анализа данных по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области
УК-1.3 - Успешно применяет методы исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа	Знает методологию успешного применения методов 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 компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Технологический	ПК-3 способен оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и	ПК-3.1.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
		ПК-3.1.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
		ПК-3.1.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	деятельность предприятия	
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	<p>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</p> <p>ПК-4.1.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p> <p>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</p>
научно-исследовательский	ПК-20 Способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	<p>ПК -20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения</p> <p>ПК -20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания</p> <p>ПК -20.3 Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения</p>
научно-исследовательский	ПК-21 Способен анализировать результаты научных исследований,	ПК -21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных 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 научно-технической 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-3.1.1 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-3.1.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	Знает нормативную и технологическую документацию, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Умеет применять разработки системы качества и безопасности продукции
	Владеет знаниями нормативной, технологической документации в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-3.1.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья	Знает технологию производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Умеет применять знания о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Владеет способностью применения информации о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
ПК-4.1.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности	Знает современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов	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	ПК -21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
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	ПК -21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
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	

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Технология продуктов общественного питания длительного хранения»

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

Образовательная программа: «Управление и организация деятельностью предприятий питания»

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 (МАО 10) ч. Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре. Во втором семестре предусмотрен – зачет.

Образовательная программа курса направлена на изучение современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов общественного питания длительного хранения. Материал курса тесно связан с 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 компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
технологический	ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	ПК-3.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции ПК-3.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции ПК-3.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
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 Организует, 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

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
технологический	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК-5.1 Применяет знания технологических процессов при производстве продукции общественного питания
		ПК-5.2 Умело осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
		ПК-5.3 Применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
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
педагогический	ПК-25 способность преподавать по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования (СПО) и дополнительным профессиональным программам (ДПП), ориентированным на соответствующий уровень квалификации	ПК-25.1 Применяет знания основ педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования
		ПК-25.2 Преподает по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации
		ПК-25.3 Применяет навыки и методики преподавания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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 нормативной, технологической	Знает нормативную и технологическую документацию, определяет приоритеты в области

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

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

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса

Безопасность продовольственного сырья

Направление подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

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

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

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

Задачи дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»:

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

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

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

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

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

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

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
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 Организует, 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, 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, организует ее выработку в производственных условиях
		ПК-6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства
педагогический	ПК-26 способность к организационно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП, ориентированных на соответствующий уровень квалификации	ПК-26.1 Использует в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки
		ПК-26.2 Обеспечивает реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации
		ПК-26.3 Применяет навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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
	Владет основами организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает принципы управления производственным процессом
	Умеет определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет принципами управления производственным процессом
ПК-2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	Знает методы выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
	Умеет применять навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
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 нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	Знает нормативную и технологическую документацию, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Умеет применять разработки системы качества и безопасности продукции
	Владеет знаниями нормативной, технологической документации в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-3.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья	Знает технологию производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Умеет применять знания о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Владеет способностью применения информации о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
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	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 современные системы оценки качества и безопасности продукции производства
ПК-4.2 Организует, разрабатывает и внедряет	Знает принципы организации и разработки системы качества и безопасности продукции производства,

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

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины
«Организация персонализированного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий
питания

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:

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 Организует, 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, 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, организует ее выработку в производственных условиях
		ПК-6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства
научно-исследовательский	ПК-17 Готов и способен к использованию практических	ПК -17.1 Успешно применяет знания теоретических основ

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 научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения

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

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

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

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Управление производством и организация работы персонала в системах
общественного питания

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий
питания

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 (МАО 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 системные знания, умения, навыки, профессиональные компетенции по управлению производственными процессами и организации административных служб 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) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
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-3.3 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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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.
	Владет: 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
	Владет навыками вырабатывать командную стратегию

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

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	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 питании
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 производственных процессов в области производства продукции предприятий питания	Знает производственные процессы
	Умеет применять знания в области производства продукции предприятий 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 -1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет эффективно определять приоритеты
	Владеет навыками в области управления производственным процессом
ПК -1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	Знает навыки управления информацией в области производства продукции
	Умеет эффективно прогнозировать информацию
	Владеет навыками управления информацией в области производства продукции
ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	Знает основы организации снабжения, 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 производственным процессом
ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	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 (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	Знает основных положений нормативной и технологической документацией
	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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий
питания

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 (МАО 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.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
организационно-управленческий	ПК-7 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
		ПК-7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия
		ПК-7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности
организационно-управленческий	ПК-8 способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК-8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
		ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
		ПК-8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
организационно-управленческий	ПК-9 способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК-9.1 Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
		ПК-9.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, 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 предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания	Знает стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет применять знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания
	Владет знаниями в области стратегии развития на предприятиях общественного питания
ПК -7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает приоритеты приоритеты в стратегии развития предприятия
	Умеет эффективно определять приоритеты
	Владет навыками в области стратегии развития предприятия

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов
	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
ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает основы педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия
	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
ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает программу бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия
	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 программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации	Знает навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий
	Умеет применять навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
	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 (МАО 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 товарным группам; оценка выполнения плана по предприятиям и организациям, входящим в данную систему; изучение ритмичности выполнения плана розничного товарооборота как в целом по системе, так и по организациям и предприятиям; изучение динамики розничного 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 организацией или предприятием; вскрытие и изучение причин, способствующих выполнению или, наоборот, тормозящих выполнение плана товарооборота; изучение качества обслуживания населения; выявление внутренних резервов и разработка мероприятий по 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.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

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

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 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 предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания	Знает стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет применять знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания
	Владеет знаниями в области стратегии развития на предприятиях общественного питания

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает основы педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия
	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
ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает программу бакалавриата и дополнительного профессионального образования политику предприятия
	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 программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации	Знает навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий
	Умеет применять навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
	Владеет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

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.

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.

Дисциплина направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

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-2.3 Умело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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
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 проверять и анализировать проектную документацию; эффективно руководить командой
	Владеет навыками прогнозирования развития процессов в проектной профессиональной области
УК-2.3 Умело 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

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
организационно-управленческий	ПК-11 Способен прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные,	ПК -11.1 Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
		ПК -11.2 Оценивает 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 составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	<p>предприятий общественного питания различного типа</p> <p>ПК -11.3Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа</p>
организационно-управленческий	ПК -12 Способен анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	<p>ПК -12.1 Применяет знания технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий</p> <p>ПК -12.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий</p> <p>ПК -12.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов</p>
проектный	ПК-22 Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания	<p>ПК-22 .1 Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию</p> <p>ПК-22 .2 Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа</p> <p>ПК-22 .3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа</p>
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 профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и использование 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)
проектный	ПК-24 Способен применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24 .1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов
		ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
		ПК-24 .3 Применяет навыки 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 общественного питания различного типа	Знает технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет оценивать финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет знаниями по оценке качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
ПК-22 .2 Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
	Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа
	Владеет знаниями о технологическом оборудовании 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 различного типа
	Владеет знаниями о технологическом оборудовании 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 использовать 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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-2.3 Умело управляет проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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 проверять и анализировать проектную документацию; эффективно руководить командой
	Владеет навыками прогнозирования развития процессов в проектной профессиональной области
УК-2.3 Умело 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 управлять проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности
	Владеет навыками распределения заданий и побуждением других к достижению целей

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
организационно-управленческий	ПК-11 Способен 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 -11.1 Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
		ПК -11.2 Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
		ПК -11.3 Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
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-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК-23 .1 Успешно внедряет 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
		ПК-23 .3 Применяет навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
проектный	ПК-24 Способен применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24 .1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов
		ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
		ПК-24 .3 Применяет навыки 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 общественного питания различного типа	Знает технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа приоритеты в области управления производственным процессом
	Умеет оценивать финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Владеет навыками оценивания экономических, технологических и финансовых составляющих предприятий общественного питания различного типа
ПК -11.3 Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа	Знает навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет эффективно применять навыки разработки стратегии на предприятиях общественного
	Владеет навыками разработки стратегии на предприятиях общественного
ППК -12.1 Применяет знания технологических процессов производства продукции питания, проводит	Знает технологических процессов производства продукции питания
	Умеет проводит стоимостную оценку

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств	основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств
	Владеет технологическими процессами производства продукции питания,
ПК -12.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Знает технологических процессов производства продукции питания
	Умеет проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий пищевых производств
	Владеет технологическими процессами производства продукции питания
ПК -12.3 Применяет навыки организаци технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	Знает навыки организаци технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
	Умеет организовывать технологического процесса приготовления продукции
	Владеет навыки организаци технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
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 различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
	Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа
	Владеет знаниями о технологическом оборудования 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	различного типа Владеет знаниями о технологическом оборудовании 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 использовать информацию в области проектирования предприятий питания
	Умеет составлять 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 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 прогрессивными 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

«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, обуславливающие механическое, химическое, термическое щажение; технологию кулинарной продукции для детского, диетического, школьного, лечебно-профилактического питания; особенности 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 (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 - 1.1.1 применяет методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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; методами 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	анализа.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
технологическая	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-4.1.1 применяет 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 организует 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
		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 оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания
		ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
		ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-4.1.1 применяет 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 современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и 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 организует 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	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
	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
	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 внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства,	Знает систему качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения 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
	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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
снабжения, хранения и движения продукции	
ПК-5.1.1 использует технологические процессы при производстве продукции общественного питания	Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет использовать технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Владеет технологическими процессами при производстве продукции общественного питания
ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	Знает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Умеет подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	Знает терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет применять терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК-6.1.1 применяет основы технологии и организации производства предприятий общественного питания	Знает: основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	Знает: новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях
ПК-6.1.3	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.

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

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 оптимизировать параметры производства продуктов питания	Знает: модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Современные направления науки в технологии продуктов питания»

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации
общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

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 следующих дисциплин: «Методология научных исследований в общественном питании», «Высокотехнологичные производства продуктов питания». В результате освоения дисциплины происходит формирование компетенций, необходимых для производственно-технологической и научно-исследовательской 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 питания в 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 (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 - 1.1.1 Знает: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные 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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (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; методами 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,

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

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-4.1.1 применяет 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 современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и 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 организует 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	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
	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
	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 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 безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения 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
	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 технологические процессы при производстве продукции общественного питания	Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет использовать технологические процессы при производстве продукции общественного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет технологическими процессами при производстве продукции общественного питания
ПК-5.1.2 подбирает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	Знает основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Умеет подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Владеет навыками использования основных типов оборудования в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
ПК-5.1.3 применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	Знает терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет применять терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК-6.1.1 применяет основы технологии и организации производства предприятий общественного питания	Знает: основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Умеет: применять основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Владеет: основами технологии и организации производства предприятий общественного питания
ПК-6.1.2 разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	Знает: новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях
ПК-6.1.3 разрабатывает новый ассортимент продукции и организует производство.	Знает: новый ассортимент продукции и организует производство.
	Умеет: разрабатывать новый ассортимент продукции и организует производство.
	Владеет: навыками разработки нового ассортимента продукции и организацией производства.
ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	Знает: теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Умеет: использовать теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Владеет: навыками использования теоретических

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

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

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

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Управление и организация деятельностью предприятий питания

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

	продукции и услуг	ПК-18.1.3 способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
проектный	ПК-23 Способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК-23 .1 Успешно внедряет 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
		ПК-23 .3 Применяет навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
проектный	ПК-24 Способен применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24 .1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов
		ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
		ПК-24 .3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-15.1.1 использует теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	Знает: теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Умеет: использовать теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции 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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками использования знаний 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	Знает: навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет: подбирать технику и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства	Знает: основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет: применять основы техники и технологии пищевого производства
	Владеет: навыками применения основ техники и технологии пищевого производства
ПК-16.1.2 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	Знает: научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет: навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач	Знает: технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Умеет: применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Владеет: навыками применения технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК-18.1.1 использует технологические параметры производства продуктов питания	Знает: технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет: использовать технологические параметры 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 модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	Знает: модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства

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

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Основные направления технического развития предприятий общественного питания»

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Управление и организация деятельностью предприятий питания

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

	реконструкции предприятий питания	выбор и использование 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)
проектный	ПК-24 Способен применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24 .1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов
		ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
		ПК-24 .3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
деятельности	научно-исследовательской деятельности
	Владеет: навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-16.1.1 применяет основы техники и технологии пищевого производства	Знает: основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет: применять основы техники и технологии пищевого производства
	Владеет: навыками применения основ техники и технологии пищевого производства
ПК-16.1.2 решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	Знает: научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Умеет: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет: навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК-16.1.3 применяет технологические и технические знания для решения профессиональных задач	Знает: технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Умеет: применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач
	Владеет: навыками применения технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК-18.1.1 использует технологические параметры производства продуктов питания	Знает: технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет: использовать технологические параметры 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 модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	Знает: модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет: создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет: навыками создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	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 использовать информацию в области проектирования предприятий питания
	Умеет составлять 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 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 прогрессивными 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

«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 и организационно-управленческой деятельности в сфере индустрии здорового питания. Студенты научатся проводить оценку пищевого статуса, формировать нутриентно-технологические требования к продуктам для здорового образа жизни и активного долголетия; проектировать функциональные и специализированные продукты для детского, геронтологического, диетического, спортивного питания; приобретут навыки в разработке 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 компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Технологический	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК -5.1 Применяет знания технологических процессов при производстве продукции общественного питания
		ПК -5.2 Умело осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
		ПК -5.3 Применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
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 -5.1 Применяет знания	Знает технологические процессы производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
технологических процессов при производстве продукции общественного питания	продукции общественного питания
	Умеет применять знания технологических процессов при производстве продукции общественного питания
	Владеет навыками практического применения технологических процессов при производстве продукции общественного питания
ПК -5.2 Умело осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	Знает основные типы оборудования технологического процесса, ассортимент упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Умеет осуществлять подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах
	Владеет ассортиментом упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
ПК -5.3 Применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	Знает терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет применять знания в области системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет теоретическими знаниями в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК -6.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания	Знает основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Умеет применять на практике знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Владеет принципами применения основ технологии и организации производства предприятий общественного питания
ПК -6.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	Знает новый ассортимент продукции питания различного назначения
	Умеет организовывать выработку продукции питания различного назначения в производственных условиях
	Владеет принципами организации технологического процесса продукции питания различного назначения
ПК -6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства	Знает процесс разработки нового ассортимента продукции и организации ее производства
	Умеет применять навыки в области разработки нового ассортимента продукции
	Владеет навыками и умениями в области разработки 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 различных видов, биохимических методов, высокоразрешающего 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 профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Технологический	ПК-1 Способен и готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	ПК-1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
		ПК-1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом
		ПК-1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
Технологический	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 Организует, 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,

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 производства продукции предприятий питания
ПК-1.1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	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 достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	современные системы оценки качества и безопасности продукции производства
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	Знает принципы организации и разработки системы качества и безопасности продукции производства,
	Умеет применять оценку рисков в области обеспечения качества и 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 качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает принципы влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства,
	Умеет оценить риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет принципами оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК -6.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания	Знает основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Умеет применять на практике знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Владеет принципами применения основ технологии и организации производства предприятий общественного питания
ПК -6.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	Знает новый ассортимент продукции питания различного назначения
	Умеет организовывать выработку продукции питания различного назначения в производственных условиях
	Владеет принципами организации технологического процесса продукции питания различного назначения
ПК -6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства	Знает процесс разработки нового ассортимента продукции и организации ее производства
	Умеет применять навыки в области разработки нового ассортимента продукции
	Владеет навыками и умениями в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства