



**Утверждаю**

**Ректор**  **Тимирясова А.В.**

**2 июля 2018 г.**

**протокол Ученого совета №5**

## **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

### **НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

#### **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

## АННОТАЦИЯ Дисциплины Б1. Б1.– «Философия»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

– способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

- 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 (ОПК-1);

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** основы разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем.

**Уметь** формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности.

**Владеть** культурой мышления; методами анализа причинно-

следственных связей социально-политических процессов и явлений.

Общая трудоемкость дисциплины «Философия» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.2 – «История»**

**Целью** освоения дисциплины «История» является формирование у студентов научного представления о закономерностях и этапах исторического процесса, об историческом опыте хозяйственного развития человечества.

**Учебными задачами** дисциплины «История» являются:

- усвоение экономической терминологии, исторического подхода к изучению экономической жизни во всем ее многообразии;
- приобретение навыков систематизации историко-экономических событий, сравнительного анализа экономического развития разных стран;
- формирование целостного представления о парадигме развития мировой цивилизации как пространственной сферы хозяйственной деятельности человечества.

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- 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 (ОПК-1);

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** исторические факты, даты, имена и деяния видных государственных деятелей, лидеров, полководцев, методологию исторической науки, этапы исторического процесса.

**Уметь** работать с историческими источниками и литературой, сопоставлять данные различных исторических эпох.

**Владеть** навыками исторического анализа.

Общая трудоемкость дисциплины «История» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. Б.3 – «Иностранный язык»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- 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 (ОПК-1).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Для освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** средства осуществления практического взаимодействия в языковой среде и в искусственно созданном языковом контексте; грамматические основы и правила иностранного языка; технологию поиска, отбора и обработки иноязычной информации на заданную тему (методы поискового чтения) из различных иноязычных источников, в том числе и ресурсов глобальной сети Интернет.

**Уметь:** понимать устную речь и тексты на иностранном языке; использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на иностранных языках в учебной и профессиональной деятельности; производить компрессию текстового материала в малые формы (тезисы, аннотации, реферат) и использовать их в учебно-познавательной работе (УИРС, НИРС).

**Владеть:** разговорной и профессиональной лексикой иностранного языка, в том числе формулами речевого этикета, навыками коммуникации в иноязычной среде; алгоритмом передачи полученной информации текста-источника, соблюдая логику изложения, в устной и письменной форме в доступном для других виде (тезисы, аннотация, реферат).

Общая трудоемкость дисциплины «Иностранный язык» составляет 10 зачетных единиц, 360 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.Б.4 - «Безопасность жизнедеятельности»**

**Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

– способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

– готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

– производственно-технологическая;

– организационно-управленческая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** теоретические основы безопасности жизнедеятельности, повышения безопасности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; способы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к

предприятиям общественного питания, основы пожарной безопасности; источники опасностей на производстве, их влияние на здоровье человека и природу, виды и критерии оценки опасностей, критерии приемлемого риска; мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов.

**Уметь:** способен участвовать в подготовке планов предупредительных мероприятий по обеспечению безопасности на уровне организации, принимать меры по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения; оценивать последствия воздействия на человека опасных, вредных и поражающих факторов; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным нормам; оценивать риск реализации опасностей; прогнозировать последствия аварий и катастроф.

**Владеть:** методами оказания первой помощи, средствами защиты персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на обеспечение безопасности персонала и населения; нормативной и законодательной базой в области охраны труда и производственной санитарии; методами оценки условий труда с учетом тяжести и напряженности трудового процесса, особенностей воздействия вредных факторов; системой методов оценки и комплексом мер в отношении источников опасности для повышения защищенности персонала.

Общая трудоемкость дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплина Б1. Б.05– «Экономика»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

– способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

– способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

– способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной

деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- организационно-управленческая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** основы экономических теорий и экономических систем, основные законы микро и макро экономики; основные методы и приемы принятия организационно-управленческих решений; основные закономерности и противоречия, имеющие место в социально-экономической и политической внешней среде современного предприятия общественного питания.

**Уметь:** анализировать экономическую информацию, применять экономическую терминологию, получать и обрабатывать экономическую информацию; руководить людьми (исполнителями) и деловыми процессами; диагностировать и систематизировать профессиональные проблемы.

**Владеть:** навыками экономического анализа производства; способностью самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность; инициативой и самостоятельностью в обеспечении базовых принципов функционирования социально



ориентированного общества и государства.

Общая трудоемкость дисциплины «Экономика» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ** **Дисциплины Б1. Б.06 – «Менеджмент»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

– способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

– способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

– способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

– способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

– способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»,**

являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- организационно-управленческая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления; основные методы и приемы принятия организационно-управленческих решений; специфику современных технологий в области формирования и продвижения продуктов и услуг предприятий питания; основные методы исследования потребностей в сфере оказания услуг предприятиями питания; основные методы и приемы принятия организационно-управленческих решений и роль мотивации персонала в формировании качества продукции и услуг предприятия питания; особенности оценки профессионального уровня персонала, природу лидерства и функциональной ответственности; путь и выбор средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту.

**Уметь:** управлять работой коллектива и работать в команде; нести ответственность за свои действия и подчиняться; самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность; самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства; работать в команде, обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала; критически оценивать достоинства и недостатки, а также сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.

**Владеть:** методами менеджмента; приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей, навыками осуществления мониторинга мотивационных программ, методиками разработки мотивационных и стимулирующих программ, технологиями оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства; методами разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, основами формирования взаимодействия между членами

команды; методами определения типа личности и темперамента; методами эффективной межличностной коммуникации и преодоления конфликтов; навыками к постоянному совершенствованию, саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Менеджмент» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.07 – «Маркетинг»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

– способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

– готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

– способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- маркетинговая.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** основные тенденции развития современного рынка общественного питания, требующих принятия маркетинговых решений.

**Уметь:** применять инструменты маркетинга в практической деятельности предприятия общественного питания.

**Владеть:** способностью формирования, анализа и оценки позиции предприятия общественного питания на рынке.

Общая трудоемкость дисциплины «Маркетинг» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.Б.08 - «Математика»**

#### **Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Математика» являются изучение основных разделов математики и приобретение навыков использования математического аппарата, необходимого для изучения других фундаментальных дисциплин, а также для работы с современной научно-технической литературой.

#### **Место дисциплины в учебном процессе**

Настоящая дисциплина относится к базовой части Блока Б1 учебного плана. Изучение дисциплины предполагает предварительную подготовку студентов по математике на уровне среднего (полного) общего образования.

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия

качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)

-способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

**Область профессиональной деятельности** бакалавров, осваивающих программу по дисциплине «Математика» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу бакалавриата по данной дисциплине:

- научно-исследовательская.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часа. Вид промежуточной аттестации - зачет, экзамен, зачет с оценкой.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.Б.09 - «Физика»**

#### **Цели освоения дисциплины**

Целью изучения данной дисциплины является формирование теоретических знаний о фундаментальных понятиях, законах и теории классической и современной физики; современной научной материально-технической базы; развитие умений решения типовых задач по основным разделам курса физики и использования физических законов при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; формирование навыков применения методов проведения физических измерений и оценки погрешностей при проведении эксперимента.

#### **Место дисциплины в учебном процессе**

Учебная дисциплина «Физика» относится к дисциплинам базовой

части Блока Б1 учебного плана.

Изучение дисциплины предполагает предварительную подготовку студентов по физике и математике на уровне среднего (полного) общего образования.

Данная дисциплина опирается на разделы дисциплины «Математика», рекомендуется в качестве обеспечивающей для дисциплин «Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и методы их контроля» (или «Деметаллизация сырья и продуктов питания»), «Электротехника и электроника».

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26) .

**Область профессиональной деятельности** бакалавров, осваивающих программу по дисциплине «Физика» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу бакалавриата по данной дисциплине:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

## **АННОТАЦИЯ** **Дисциплины Б1. Б.10 - «Экология»**

**Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности,** к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** структуру биосферы, экосистемы, взаимоотношения организма и среды; экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы, основы экологического права, социально-экономические аспекты охраны окружающей среды.

**Уметь:** осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных и климатических условий; ориентироваться в методах и системах защиты окружающей среды от негативного воздействия в своей профессиональной деятельности.

**Владеть:** методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами расчета нормативов образования отходов, выбросов и сбросов в зависимости от режимов работы технологического оборудования на предприятиях общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Экология» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. Б.11 – «Информатика»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- 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 (ОПК-1)
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК– 25);



**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** основные понятия и методы теории информации; основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; офисные технологии.

**Уметь:** выбирать эффективные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации в зависимости от конкретных целей и задач профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе.

**Владеть:** основными навыками работы с компьютером, как средством обработки и управления информацией; основными навыками работы в глобальных компьютерных сетях.

Общая трудоемкость дисциплины «Информатика» составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.Б.12 - «Механика»**

#### **Цели освоения дисциплины**

Дисциплина «Механика» является фундаментальной общетехнической дисциплиной. Она является базовой для многих специальных инженерных дисциплин, посвященных изучению прочности и долговечности конструкций, оптимизации управления транспортом и механизмами, оценки качества зданий, сооружений, инженерных деталей и узлов. В результате изучения курса студенты получают базовые знания, необходимые для изучения специальных дисциплин и дисциплин специализации, а также для овладения новой информацией, с которой им приходится сталкиваться в инженерной и научной деятельности.

Целью дисциплины «Механика» является освоение общих законов, которым подчиняются движение и равновесие тел и систем и возникающие при этом взаимодействия между ними. В этом курсе изучаются все основные принципы и методы расчетов элементов конструкций и сооружений на прочность, жесткость и устойчивость, а также рассматриваются физические свойства конструкционных материалов, на основе которых выводятся условия прочности и жесткости.

#### **Место дисциплины в учебном процессе**

Учебная дисциплина «Механика» относится к дисциплинам базовой части Блока Б1 учебного плана. Данная дисциплина опирается на разделы дисциплин «Математика», «Физика», рекомендуется в качестве обеспечивающей для дисциплин «Детали машин», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17)

**Область профессиональной деятельности** бакалавров, осваивающих программу по дисциплине «Механика» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции

различного назначения для предприятий питания;

- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу бакалавриата по данной дисциплине:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Вид промежуточной аттестации – зачет и экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.13 - «Биохимия»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК–25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическое;
- научно-исследовательская;

Для освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** структуру, функции и физико-химические свойства белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов, биологически активных соединений, особенности ферментативных реакций, основные биохимические методы исследования состава сырья и материалов, используемых в пищевой технологии.

**Уметь:** объяснить тесную взаимосвязь между химической структурой участвующих в реакции биомолекул и их биологическими функциями. Владеть биохимическими методами определения химического состава пищевых продуктов; регулировать условия протекания биохимических процессов при приготовлении и хранении пищевых продуктов.

Общая трудоемкость дисциплины «Биохимия» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.Б14 – «Культурология»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- 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 (ОПК-1).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

#### **Цели освоения дисциплины:**

- познакомить студентов с основами культурологии;
- изучить ключевые культурологические концепции (теория культуры);
- познакомить студентов с основными культурно-историческими центрами и цивилизациями мира (история культуры);
- познакомить студентов с основными этапами истории западноевропейской, русской и татарской культур (история культуры);

- познакомить студентов с изменениями, происходящими в современной культуре;
- раскрыть социальные функции культуры;
- способствовать ориентации студентов в основных феноменах культуры;
- способствовать осмыслению студентами получаемых знаний и понятий культурологии.

**Учебные задачи дисциплины:**

- изучить теоретические и методологические основы культурологии;
- познакомить студентов с основными культурными ценностями современности и их трансформациями;
- познакомить студентов с изменениями, происходящими в современной культуре;
- рассмотреть социальные функции культуры и их роль в современном мире;
- сформировать базовые знания в области культуры;
- научить студентов методам и стратегиям осуществления эффективного культурного взаимодействия в современном мире.

Общая трудоемкость дисциплины «Культурология» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.15 – «Органическая химия»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:**

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** фундаментальные разделы органической химии; методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

**Уметь:** проводить очистку веществ в лабораторных условиях определять основные физические характеристики органических веществ.

**Владеть:** навыками выполнения химических лабораторных операций; методами синтеза органических соединений.

Общая трудоемкость дисциплины «Органическая химия» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.16 - «Неорганическая химия»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:**

-способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

– способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

– способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять

технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

– научно-исследовательская;

– производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** основные законы химии; электронное строение атомов и молекул, основы теории химической связи в соединениях разных типов; строение вещества в конденсированном состоянии; основные закономерности протекания химических процессов и характеристики равновесного состояния; способы выражения состава растворов; методы описания химических равновесий в растворах электролитов; химические свойства элементов различных групп Периодической системы и их важнейших соединений; строение и свойства координационных соединений.

**Уметь:** определять изменения концентраций растворов при протекании



химических реакций; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; анализировать, обобщать и делать выводы из результатов исследований; сравнивать полученные данные и идентифицировать их с применяемыми методами; использовать изученные закономерности при решении профессиональных задач.

**Владеть:** терминологией, определениями и положениями общей и неорганической химии; навыками выполнения химических лабораторных операций; методами определения концентраций в растворах; методами синтеза неорганических соединений; методами и средствами химического исследования веществ и их превращений; способностью внедрять результаты исследований в практику технологических процессов производства и контроля качества продуктов питания; методами теоретического и экспериментального исследования.

Общая трудоемкость дисциплины «Неорганическая химия» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.17 - «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

– способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

– способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** основные химические и физические законы, применяемы в методах качественного и количественного анализа; фундаментальные разделы аналитической химии; методы и средства химического исследования веществ и их превращений; основные этапы качественного химического анализа, теоретические основы и принципы количественного химического анализа; методы измерения основных физико-химических показателей; аналитическое оборудование, посуду, назначение и устройство приборов инструментальных методов анализа; методику проведения измерений основных физико-химических параметров модельных растворов; методы разделения и концентрирования веществ; основные приемы обработки экспериментальных данных.

**Уметь:** проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций; выбирать метод анализа для заданной аналитической задачи; выбрать способ обработки экспериментальных данных и оценить правильность полученных результатов; пользоваться аналитическими весами, мерной посудой, готовить и стандартизировать растворы; работать с основными типами приборов, применяемыми в анализе, оформлять лабораторный журнал; осуществлять все стадии анализа веществ с использованием химических и физико-химических методов; применять полученные знания и навыки для анализа модельных растворов.

**Владеть:** методами проведения химического анализа; навыками выполнения химических лабораторных операций; навыками проведения

количественного анализа физическими и физико-химическими методами с применением современной приборной техники; навыками описания методики проводимых экспериментов, подготовки данных для составления отчетов; методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.

Общая трудоемкость дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.18 - «Физическая и коллоидная химия»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

– способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

– способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

– способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности,** к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** фундаментальные разделы физической и коллоидной химии: термодинамика, растворы и гетерогенные равновесия, кинетика и катализ, абсорбция, адгезия и смачивание, устойчивость и разрушение дисперсных систем, электрокинетические явления в дисперсных системах.

**Уметь:** вычислять тепловые эффекты различных процессов; определять направление протекания самопроизвольных процессов; рассчитывать константу равновесия и выход продуктов реакции; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; обеспечивать устойчивость и разрушать дисперсные системы; использовать полученные знания для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья; пользоваться литературой.

**Владеть:** навыками выполнения химических лабораторных операций, вычисления тепловых эффектов различных процессов, определения направления протекания самопроизвольных процессов, расчета константы равновесия и выхода продуктов реакции; проведения очистки веществ в лабораторных условиях; способами обеспечения устойчивости и разрушения дисперсных систем; навыками использования полученных знаний для управления предприятиями общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Физическая и коллоидная химия» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## АННОТАЦИЯ

**Дисциплины Б1. Б.19 - «Технология продукции общественного питания»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью использовать технические средства для измерения

основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

– способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

– способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

– способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

– готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

– способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

– готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; сущность и значение информации в общественном питании; основные источники научно-технической информации в сфере питания.

**Уметь:** использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства.

**Владеть:** практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Технология продукции общественного питания» составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен, курсовая работа.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.20 - «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать

социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

– готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

– владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

– способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

– способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

– готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

– способностью определять цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

– способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

– способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

– готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

– способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** теоретические основы сервисной деятельности, основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные и нормы и правила, правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания основные типы предприятий общественного питания; их функции; состав и назначение производственных и торговых помещений предприятий общественного питания; основные способы кулинарной обработки продуктов.

**Уметь:** формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания, оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления различных видов деятельности и формирования сервисного продукта, планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными группами помещений

**Владеть:** методами организации сервисной деятельности.

Общая трудоемкость дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.



## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. Б.21 - «Санитария и гигиена питания»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

– способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

– владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

– способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

Для освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** правила производственной санитарии и личной гигиены, обосновывать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

**Уметь:** оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; использовать средства для определения основных свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; пользоваться научной информацией по гигиене питания; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.

**Владеть:** нормативной базой и научной информацией в области санитарии и гигиены питания; технологическими системами обеспечения качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Санитария и гигиена питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. Б.22 - «Товароведение продовольственных товаров»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью определять цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой

товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

– владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

– производственно-технологическая;

– организационно-управленческая;

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** терминологию, ассортимент продукции, запросы потребителей, законы логистики предприятий питания, технологии продаж, основные тенденции и перспективы развития рынка, сущность и значение информации в общественном питании; основные источники научно-технической информации в сфере питания; основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; способен использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности.

**Уметь:** определять и систематизировать запросы потребителей, разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка, исследовать рынок услуг питания на основе современных

научно-практических методов анализа и исследований, находить научно-техническую информацию из различных источников.

**Владеть:** методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; способен использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности; современными технологиями для формирования ассортимента продукции, соответствующего запросам потребителей и разрабатывать перспективные прогнозы развития предложения, современными научными принципами и методами исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования.

Общая трудоемкость дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.23 - «Процессы и аппараты пищевых производств»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

-способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

– владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

– готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;

В результате изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» студенты должны:

**Знать:** теоретические основы гидромеханических, тепловых и диффузионных процессов; системы и методы проектирования технологических процессов и режимов производства; методы расчетов процессов и основных размеров аппаратов; методы экономической и технической оценки процессов и аппаратов; способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности; конструкции и работу современных типовых машин и аппаратов, а также прогрессивные методы их эксплуатации.

**Уметь:** выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; рассчитывать и проектировать основные процессы и аппараты; проводить сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных технологических процессов; выполнять эскизы основных аппаратов и их отдельных узлов.

**Владеть:** навыками применения теоретических положений науки о процессах и аппаратах к решению практических задач инженерной практики; прогрессивными методами эксплуатации аппаратов; методами стандартных испытаний по определению параметров основных процессов и аппаратов; навыками расчета и проектирования основных процессов и аппаратов; навыками пользования методическими и нормативными материалами, стандартами и техническими условиями на основные аппараты; навыками разработки и оформления технической документации, связанной с использованием механического, гидравлического, теплового и массообменного оборудования.

Общая трудоемкость дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. Б.24 - «Физиология питания»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** физиологическую роль пищевых веществ в питании и жизнедеятельности человека, уровни потребления пищевых веществ, рекомендованные ВОЗ РФ.

**Уметь:** составлять меню, рецептуры и рационы питания в соответствии с современными принципами оптимального питания; пользоваться научной информацией по нутрициологии.

**Владеть:** нормативной базой в области рационального питания; методиками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий.

Общая трудоемкость дисциплины «Физиология питания» составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1.Б.25 - «Оборудование предприятий общественного питания»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

-способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

-готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

– способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

– способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

– способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

**Уметь:** эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; составлять договора на выполнение проектных работ,

поставку оборудования, монтаж, сервисное обслуживание, умеет выбрать оптимальное решение в области технического оснащения предприятий питания

**Владеть:** рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Общая трудоемкость дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.Б.26 - «Теплотехника»**

#### **Цели освоения дисциплины**

Дисциплина «Теплотехника» является одной из основных общетехнических дисциплин при подготовке технологов. Она является базовой для многих специальных инженерных дисциплин, посвященных изучению, расчетам, конструированию и подбору технологического оборудования предприятий общественного питания. В результате изучения



курса студенты получают базовые знания, необходимые для изучения специальных дисциплин и дисциплин специализации, а также для овладения новой информацией, с которой им приходится сталкиваться в практической и научной деятельности.

Целью дисциплины «Теплотехника» является освоение:

- общих законов преобразования энергии;
- механизмов передачи тепла;
- методики расчетов технологических коэффициентов работы машин и аппаратов;
- методики определения теплоизоляционных свойств стенок конструкций;
- основных способов подвода и преобразования тепла в пищевой промышленности.

#### **Место дисциплины в учебном процессе**

Учебная дисциплина «Теплотехника» относится к дисциплинам базовой части Блока Б1. Данная дисциплина опирается на разделы дисциплин «Математика», «Физика», «Неорганическая химия», рекомендуется в качестве обеспечивающей для дисциплин «Холодильная техника и технологии», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27).

**Область профессиональной деятельности бакалавров, осваивающих программу по дисциплине «Теплотехника» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию

производства и обслуживания на предприятиях питания;

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу бакалавриата по данной дисциплине:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Вид промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.27 - «Электротехника и электроника»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ

бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;

В результате изучения дисциплины «Электротехника и электроника» студент должен:

**Знать:** методы расчета электрических и магнитных цепей постоянного и переменного тока, источники и приемники электрической энергии. Устройство и принцип действия трансформаторов, электрических машин постоянного тока, асинхронных и синхронных машин, электронных устройств. Методы измерения и приборы для определения токов, напряжений, мощностей, а также неэлектрических величин. Методы экспериментального исследования характеристик оборудования, способы его включения и отключения. Применения электронных устройств в различных электротехнологических установках. Приемы безопасной работы обслуживающего персонала с электрооборудованием. В результате изучения дисциплины студент должен знать отличие электрических и электронных цепей от эквивалентных схем замещения; зависимость параметров элементов схем замещения от частоты, характера режима работы и т.д.

**Уметь:** пользоваться современными вычислительными средствами и методами анализа и синтеза устройств. Изучить методы расчета и

физические явления в электротехнических и электронных устройствах. Собирают электрические схемы с целью исследования процессов протекающих в электротехнических устройствах.

**Владеть:** методами анализа и расчета электрических и электронных цепей.

Общая трудоемкость дисциплины «Электротехника и электроника» составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б.1.Б28 – «Культура речевого общения»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК– 5);

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

-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 (ОПК-1).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать** основные правила современного русского языка и культуры речи, применять основные принципы построения монологических текстов и диалогов; характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации; роль национального и мирового культурного наследия в профессиональной деятельности и личностном развитии.

**Уметь** целесообразно использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; быть способным применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, использовать их знание в профессиональной деятельности.

**Владеть** эффективно и творчески пользоваться навыками грамотного письма и устной речи, быть способным к коммуникациям в профессиональной деятельности, культуре речи; навыками обобщения и систематизации знаний, аргументации и логического построения выступлений.

Общая трудоемкость дисциплины «Культура речевого общения» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б29 – «Психология и педагогика»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- 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 (ОПК-1).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** основы социологии, способствующие развитию общей культуры и социализации личности; закономерности европейской и мировой истории, основные социально-экономические направления и механизмы, характерные для исторического развития России, особенности социальной политики российского государства.

**Уметь:** анализировать детерминанты, сущность и тенденции современной социокультурной среды, применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики; формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей.

**Владеть:** методами анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений; системным мышлением, методами социально-культурных исследований, приемами и методами анализа гуманитарных проблем и явлений; основами формирования социальных отношений в обществе.

Общая трудоемкость дисциплины «Педагогика и психология» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.30 - «Инженерная и компьютерная графика»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- 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 (ОПК-1);

– владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** теоретические основы и прикладное значение инженерной и компьютерной графики в объеме необходимом для понимания технологии продукции и организации общественного питания.

**Уметь:** использовать знания и понятия инженерной и компьютерной графики в профессиональной деятельности.

**Владеть:** способностью выполнять чертежи на основе знаний инженерной и компьютерной графики.

Общая трудоемкость дисциплины «Инженерная и компьютерная графика» составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б.1. Б 31 - «Этика и культура делового общения»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- 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 (ОПК-1).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Этика и культура делового общения» составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. Б.32 - «Законодательство по защите прав потребителей»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**



- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая.

Общая трудоемкость дисциплины «Законодательство по защите прав потребителей» составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. Б.33 – «Физическая культура и спорт»

**Цель курса:** формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

**Задачи курса:** Понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии; знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни. Физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребность в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом, овладение системой практических умений и навыков для достижения жизненных и профессиональных целей.

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

– 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 (ОПК-1).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

**Уметь:** использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

**Владеть:** средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость дисциплины «Физическая культура и спорт» составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## **ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ (АЭРОБИКА)**

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (аэробика)» является частью первого блока программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к элективному курсу программы.

Дисциплина реализуется кафедрой физической культуры.

### **1. Цели освоения дисциплины**

**Целью** физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

#### **Учебные задачи дисциплины**

- формирование понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности;
- формирование знаний о теоретических и практических основах физической культуры и ведения здорового образа жизни;
- формирование мотивационного отношения к физической культуре, ведение здорового образа жизни, физического самовоспитания и самосовершенствования, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- формирование системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психического благополучия, развитие и совершенствование психофизических

способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

- обеспечение общей физической и профессионально-прикладной физической подготовки студентов, определяющей их психофизическую готовность к будущей профессиональной деятельности;

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

#### **Общекультурных (ОК):**

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- 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 (ОПК-1);

#### **В результате изучения студент должен:**

##### **Знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и

вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**Уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

**Владеть:**

- умением повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- умением организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;

- умением реализации способов формирования здорового образа жизни.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины 328 ч. Промежуточный контроль – зачет.

## **ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ (СИЛОВОЕ ТРОЕБОРЬЕ)**

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (силовое троеборье)» является частью первого блока программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к элективному курсу программы.

Дисциплина реализуется кафедрой физической культуры.

### **2. Цели освоения дисциплины**

**Целью** физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

#### **Учебные задачи дисциплины**

- формирование понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности;
- формирование знаний о теоретических и практических основах физической культуры и ведения здорового образа жизни;
- формирование мотивационного отношения к физической культуре, ведение здорового образа жизни, физического самовоспитания и самосовершенствования, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- формирование системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психического благополучия, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей физической и профессионально-прикладной физической подготовки студентов, определяющей их психофизическую готовность к будущей профессиональной деятельности;

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

#### **Общекультурных (ОК):**

- способностью использовать методы и средства физической культуры

для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- 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 (ОПК-1);

**В результате изучения студент должен:**

**Знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**Уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

**Владеть:**

- умением повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;

- умением организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;

- умением реализации способов формирования здорового образа жизни.

**4. Общая трудоемкость дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины 328 ч. Промежуточный контроль - зачет

# ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ

## (ПЛАВАНИЕ)

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (плавание)» является частью первого блока программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к элективному курсу программы.

Дисциплина реализуется кафедрой физической культуры.

### 3. Цели освоения дисциплины

**Целью** физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

#### Учебные задачи дисциплины

- формирование понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности;
- формирование знаний о теоретических и практических основах физической культуры и ведения здорового образа жизни;
- формирование мотивационного отношения к физической культуре, ведение здорового образа жизни, физического самовоспитания и самосовершенствования, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- формирование системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психического благополучия, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей физической и профессионально-прикладной физической подготовки студентов, определяющей их психофизическую готовность к будущей профессиональной деятельности;

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;



- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Общекультурных (ОК):**

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- 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 (ОПК-1);

**В результате изучения студент должен:**

**Знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**Уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики;

- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

**Владеть:**

- умением повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- умением организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;
- умением реализации способов формирования здорового образа жизни.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины 328 ч. Промежуточный контроль - зачет

### **ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ (НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС)**

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (настольный теннис)» является частью первого блока программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к элективному курсу программы.

Дисциплина реализуется кафедрой физической культуры.

#### **4. Цели освоения дисциплины**

**Целью** физического воспитания студентов является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

##### **Учебные задачи дисциплины**

- формирование понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовки ее к профессиональной деятельности;
- формирование знаний о теоретических и практических основах физической культуры и ведения здорового образа жизни;
- формирование мотивационного отношения к физической культуре, ведение здорового образа жизни, физического самовоспитания и самосовершенствования, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- формирование системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психического благополучия, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей физической и профессионально-прикладной физической подготовки студентов, определяющей их психофизическую готовность к будущей профессиональной деятельности;

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

#### **Общекультурных (ОК):**

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

- 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 (ОПК-1);

#### **В результате изучения студент должен:**

##### **Знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

- правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

### **Уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнения атлетической гимнастики;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

### **Владеть:**

- умением повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- умением организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;
- умением реализации способов формирования здорового образа жизни.

## **4. Общая трудоемкость дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины 328 ч. Промежуточный контроль – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Модуль Б1.В. 1 Обеспечение качества продовольственных товаров Дисциплины Б1. В. 1.1 - «Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

-производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; методы математического анализа, планирование эксперимента, методы математического моделирования и математической обработки информации; основные положения в области технического регулирования предприятий питания, основы законодательства, государственные стандарты, технические условия

**Уметь:** применять нормативно-правовые акты в сфере производства продуктов питания и оказания услуг общественного питания; грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

**Владеть:** методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, владеет методами и средствами естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач.

Общая трудоемкость дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. В. 1.2 - «Сенсорный анализ продовольственных товаров»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:**

- научно-исследовательская;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** теоретические и практические основы органолептики; научно обоснованные методы сенсорного анализа; требования к экспертам-

дегустаторам; требования к помещению и другие условия, обеспечивающие хорошую воспроизводимость дегустационных оценок; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов.

**Уметь:** воспроизводить методы органолептического анализа продовольственных товаров; организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; объяснить физико-химические и биохимические изменения в продовольственном сырье в ходе проведения технологических операций; проводить оценку качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

**Владеть:** навыками научно обоснованного сенсорного анализа; экспертной методологией в дегустационном анализе; проведения тестирования экспертов-дегустаторов; обоснованного применения сенсорных методов для решения поставленных задач.

Общая трудоемкость дисциплины «Сенсорный анализ продовольственных товаров» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Модуль Б1.В. 2 Техническое обеспечение технологи продукции общественного питания**

#### **Дисциплины Б1. В. 2.1 - «Холодильная техника и технологии»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

– способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

– способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

– способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»**

включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- проектная;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов холодильного консервирования пищевых продуктов; биохимические, биофизические и теплофизические основы и принципы холодильного консервирования пищевых продуктов; методы расчетов холодильной техники и процессов холодильной технологии; основные научные и технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования.

**Уметь:** разрабатывать рациональные технологические условия холодильной обработки и хранения пищевых продуктов; определять качество пищевых продуктов и его изменения при консервировании холодом.

**Владеть:** общими принципами и последовательностью расчета холодильных машин и установок; общими принципами действия и устройства основных узлов холодильных машин.

Общая трудоемкость дисциплины «Холодильная техника и технологии» составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет.



## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1.В. 2.2 - «Основы строительства и инженерное оборудование»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

– владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

– владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

–готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

– готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- проектная;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** теоретические основы строительства и санитарной техники; особенности конструктивного устройства зданий предприятий, ориентироваться в выборе строительных материалов различного назначения, иметь представление об организации и осуществлении строительного проектирования, организации технической эксплуатации зданий и выполнения ремонтных и строительных работ; устройство инженерного оборудования (инженерных систем зданий): отопления, вентиляции (кондиционирования воздуха), холодного и горячего водоснабжения, канализации.

**Уметь:** рассчитывать и выбирать основное оборудование для этих систем, знать основы его технической эксплуатации; читать и выполнять строительные чертежи зданий и сооружений, чертежи инженерного (санитарно-технического) оборудования.

**Владеть:** общими принципами и последовательностью расчета элементов зданий и сооружений на прочность; общими принципами выбора, эксплуатации и ремонта основных элементов зданий и сооружений.

Общая трудоемкость дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Модуль Б1.В. 3 - Безопасность продовольственного сырья и продуктов в общественном питании

#### Дисциплины Б1. В. 3.1 – «Безопасность сырья и пищевых продуктов»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;

Для освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** перечень нормативно-правовых документов в сфере производства продуктов питания; основы обеспечения качества и безопасности продуктов питания, основываясь на нормативно-законодательную базу; основные пути и источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками различного происхождения; влияние на организм человека и способы снижения негативного воздействия вредных веществ в сырье, питьевой воде и продуктах питания; основы контроля токсикологической безопасности пищевых добавок; принципы санитарно-гигиенического нормирования, регистрации, маркировки пищевых продуктов из ГМИ.

**Уметь:** применять нормативно-правовые акты в сфере производства продуктов питания; применять инструментальные методы в определении качества и безопасности продуктов питания.

**Владеть:** практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; навыками определения показателей безопасности сырья и продуктов его переработки; проведения гигиенической оценки пригодности материалов контактирующих с пищевыми продуктами.

Общая трудоемкость дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. В. 3.2 - «Пищевая микробиология»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская.

В результате изучения дисциплины «Пищевая микробиология» студент должен:

**Знать** теоретические основы микробиологии: морфологию, физиологию и генетику прокариот (бактерий) и эукариот (мицелиальные грибы и дрожжи); вирусы и их значение; культивирование, условия роста микроорганизмов и действие экологических факторов на микроорганизмы с целью управления их жизнедеятельностью; микроорганизмы, используемые на предприятиях отрасли, микроорганизмы-вредители пищевых производств и патогенные микроорганизмы; основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях.

**Уметь:** владеть техникой микроскопирования; техникой приготовления препаратов микроорганизмов; освоить методы стерилизации; составлять питательные среды; культивировать микроорганизмы; освоить методы микробиологического контроля воздуха, воды, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Общая трудоемкость дисциплины «Пищевая микробиология» составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

## АННОТАЦИЯ

### Модуль Б1.В. 4 Технологические процессы производства продукции общественного питания

#### Дисциплины Б1. В. 4.1 – «Национальные кухни России»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

– владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

– способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности,** к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания.

**Уметь:** правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить

расчет основных технологических процессов производства продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

**Владеть:** методами расчета потребности предприятия в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Национальные кухни России» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. В. 4.2 – «Современные технологии производства продукции общественного питания»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся**



выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

Для освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** ассортимент и технологию производства полуфабрикатов различной степени готовности из картофеля, овощей, мяса, птицы, рыбы, муки; соусных полуфабрикатов, охлажденных и быстрозамороженных блюд кулинарных изделий; полуфабрикатов и готовых изделий сублимационной сушки;

**Уметь:** использовать полученные знания в практической детальной при разработке производственных программ и меню конкретных предприятий, при проектировании предприятий общественного питания.

**Владеть:** работой с нормативно-технической документацией по производству полуфабрикатов; уметь оценивать их качество по органолептическим показателям.

Общая трудоемкость дисциплины «Современные технологии производства продукции общественного питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Модуль Б1.В. 5 Организационная деятельность предприятий общественного питания Дисциплины Б1.В. 5.1 – «Ресторанное дело»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

– способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

– способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

– владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять

лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- организационно-управленческая;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; современные тенденции в области совершенствования меню и блюд; правила формирования винного ассортимента и составления карты вин; основы разработки и составления стандартов организации; особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий; требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов, национальную кухню, особенности питания и обслуживания туристов, международную кулинарную лексику.

**Уметь:** формулировать ассортиментную политику предприятий питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации из различных источников в области совершенствования меню и блюд; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом

современных достижений в области технологии и техники; обеспечивать эффективную работу предприятий питания по производству и реализации продукции; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области разработки, внедрения карты вин, барной карты, чайного, кофейного меню, сигарной карты; уверенно аргументировать свои рекомендации гостям при выборе вин, крепких спиртных напитков, пива, минеральных вод, сыра, чая, кофе, сигар; планировать последовательность описания стандартов обслуживания гостей; правильно описывать параметры обслуживания гостей; обслуживать гостей на массовых мероприятиях; обслуживать официальные приемы и дипломатические банкеты в соответствии с требованиями протокола и ресторанного этикета; осуществлять контроль качества готовой продукции, оказываемых услуг.

**Владеть:** специальной терминологией; методами разработки ассортиментной политики в зависимости от специфики предприятия питания; методами приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Общая трудоемкость дисциплины «Ресторанное дело» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. В. 5.2 «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

– способностью к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

– способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;

Общая трудоемкость дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. В.06 - «Идентификация и фальсификация товаров»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

Общая трудоемкость дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. В.07 - «Пищевая химия»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ

бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;

В результате усвоения курса «Пищевая химия» студенты должны:

**Знать:** предмет, задачи, объекты и методы изучения в пищевой химии, основные свойства нутриентов и антиалиментарных веществ, важнейшие химические вещества, их дисперсное состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке. Связь между строением и свойствами органических веществ, входящих в состав продуктов питания.

**Уметь:** обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля полупродуктов и готового продукта, применять физико-химические методы анализа при контроле качества продуктов, выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов; согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; осуществлять постановку и проведение эксперимента; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

**Владеть:** способами и приемами работы в лаборатории пищевой химии, методами анализа информационных источников; методами научных исследований; методами и приемами участия в дискуссиях, выступлениях с докладами и сообщениями, самостоятельной работы.

Общая трудоемкость дисциплины «Пищевая химия» составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.В.08 - «Татарская кухня»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать технические средства для измерения

основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;

- производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на

качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания.

**Уметь:** правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

**Владеть:** методами расчета потребности предприятия в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Татарская кухня» составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.В.09 - «Проектирование предприятий общественного питания»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);



– способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

– готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; основные положения в области технического регулирования предприятий питания, основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные нормы и правила, правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания.

**Уметь:** оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими государственными органами; способен критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам; предлагать и реализовывать мероприятия по устранению недостатков и несоответствий деятельности предприятий питания требованиям нормативных и технологических документов.

**Владеть:** практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продуктов питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет, курсовая работа.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. В. 10 - «Основы профессиональной деятельности»

**Цели и задачи дисциплины:** получение студентами теоретических знаний и приобретение практических навыков первичной адаптации в вузе, а также знакомство с выбранным направлением бакалавриата для сознательного подхода к процессу обучения.

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»

включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Общая трудоемкость дисциплины** «Основы профессиональной деятельности» составляет 2 зачетные единицы, 72 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. В. 11 - «Информационные технологии в сфере общественного питания»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- 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 (ОПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- методику применения информационных технологий при контроле качества;
- содержание основных понятий защиты информации

**Уметь:**

- применять методику проведения контроля качества пищевого сырья и готовой продукции с использованием информационных систем;
- отыскивать необходимые нормативно-правовые акты в системе действующего законодательства;
- разрабатывать проекты положения, инструкции и других организационно-распорядительных документов, регламентирующих работу по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции.

**Владеть:**

- основными направлениями развития информационных технологий контроля качеством;
- принципами построения и структурой систем информационно-аналитической поддержки принятия решений при контроле качества

**Общая трудоемкость дисциплины «Информационные технологии в сфере общественного питания»** составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.В. 12 - «Иностранный язык в профессиональной сфере»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

– способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»** включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

–продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

–продукция питания различного назначения;

–методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

–технологическое оборудование;

–сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

–центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:**

–научно-исследовательская;

**Общая трудоемкость дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б2. В.ДВ.1.1 - «Химия пищевых гидроколлоидов»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:**

- научно-исследовательская;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** предмет, задачи, объекты и методы изучения в химии пищевых гидроколлоидов, основные свойства загустителей и гелеобразователей, источники сырья для пищевых гидроколлоидов, их состояние и изменения при хранении и кулинарной обработке.

**Уметь:** обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса с использованием пищевых гидроколлоидов, применять физико-химические методы анализа при контроле качества готовых продуктов с использованием пищевых гидроколлоидов, творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

**Владеть:** способами и приемами применения пищевых гидроколлоидов, методами анализа информационных источников.

Общая трудоемкость дисциплины «Химия пищевых гидроколлоидов» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. В.ДВ.1.2 - «Химия пищевого белка»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности,** к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:** предмет, задачи, объекты и методы изучения в химии пищевого белка, основную роль пищевого белка, источники сырья для пищевых белков.

**Уметь:** обосновать технико-химические требования к ведению технологического процесса с применением пищевых белков, применять расчетные и физико-химические методы анализа при контроле качества готовых продуктов, содержащих пищевые белки, творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

**Владеть:** способами и приемами приготовления пищевых продуктов с пищевыми белками, методами анализа информационных источников.

Общая трудоемкость дисциплины «Химия пищевого белка» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. В.ДВ.2.1 - «Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и методы их контроля»**

**Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:**

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов



производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;

- производственно-технологическая;

Общая трудоемкость дисциплины «Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и методы их контроля» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.В.ДВ.2.2 - «Деметаллизация сырья и продуктов питания»**

**Изучение дисциплины направлено на формирование следующих**

**компетенций:**

– способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

– готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

–научно-исследовательская;

–производственно-технологическая;

Общая трудоемкость дисциплины «Деметаллизация сырья и продуктов питания» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1. В.ДВ.03.01 - «Специальные виды питания»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности,** к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;

В результате усвоения курса студенты должны:

**Знать:** ассортимент и технологию продукции специального вида питания; физиолого-гигиенические, физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции.

**Уметь:** использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Владеть:** навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Общая трудоемкость дисциплины «Специальные виды питания» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины БЗ. В.ДВ.03.02 - «Функциональные ингредиенты питания»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного

технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

– научно-исследовательская;

– производственно-технологическая;

В результате усвоения курса студенты должны:

**Знать:** ассортимент и технологию продукции специального вида питания; физиолого-гигиенические, физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции.

**Уметь:** использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты

технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Владеть:** навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Общая трудоемкость дисциплины «Функциональные ингредиенты питания» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1. В.ДВ.04.01 - «Бухгалтерский учет в общественном питании»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

– способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

– способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

**Область профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:**

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:**

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

В результате усвоения курса студент должен:

**Знать:** основные показатели деятельности предприятий общественного питания; методику бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания; о проблемах, решаемых бухгалтерами в процессе формирования учетной и отчетной информации на предприятиях общественного питания; пути решения конкретных хозяйственных ситуаций: вопросы оценки, учетной регистрации, накопления и формирования учетной информации для последующего использования в налоговом учете и финансовых расчетах на предприятиях общественного питания.

**Уметь:** организовать документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля, планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов; проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

**Владеть:** культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умением логически верно, аргументировано и ясно строить свою речь.

Общая трудоемкость дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1.В. ДВ.04.02 - «Управление персоналом в общественном питании»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

-способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

– способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

– способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

– способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

– производственно-технологическая;

– организационно-управленческая;

Общая трудоемкость дисциплины «Управление персоналом в общественном питании» составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.



## АННОТАЦИЯ

### Дисциплины Б1.В. ДВ.05.01 - «Экономика и организация производства»

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

– способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

– способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

– способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

– способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- маркетинговая

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

**Знать:** условия и принципы функционирования предприятий в условиях рыночной экономики; виды и формы предпринимательской деятельности; систему экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия; структуру затрат продукции, методы оптимизации затрат; систему налогообложения предприятия.

**Владеть;** методами организации производства; методами планирования хозяйственной деятельности; методами калькулирования себестоимости; методами ценообразования; методами финансового анализа.

**Уметь:** применять знания в решении практических задач организации и управления предприятием.

Общая трудоемкость дисциплины «Экономика и организация производства» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.В. ДВ.05.02 - «Коммерческая деятельность предприятий питания»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать

и обобщать информацию (ПК-15);

– способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

– способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

-способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

-готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

–обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

–производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

–контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

–контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

–проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

–продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

–продукция питания различного назначения;

–методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

–технологическое оборудование;

–сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

–центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

– производственно-технологическая;

- организационно-управленческая;
- маркетинговая.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

**Знать:** условия и принципы функционирования предприятий в условиях рыночной экономики; виды и формы предпринимательской деятельности; систему экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия; структуру затрат продукции, методы оптимизации затрат; систему налогообложения предприятия.

**Владеть:** методами организации производства; методами планирования хозяйственной деятельности; методами калькулирования себестоимости; методами ценообразования; методами финансового анализа.

**Уметь:** применять знания в решении практических задач организации и управления предприятием.

Общая трудоемкость дисциплины «Коммерческая деятельность предприятий питания» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.В. ДВ.06.01 - «Психология и этика профессиональной деятельности»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

– способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

– способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- организационно-управленческая;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

**Знать:** этические аспекты профессиональной деятельности, систему категорий, понятий, необходимых для решения типовых задач в различных областях профессиональной практики; основы социального управления и межличностного взаимодействия.

**Уметь:** применять знания по этике и психологии делового общения в практической профессиональной деятельности; применять полученные знания в практической деятельности.

**Владеть:** навыками решения типовых задач в различных областях профессиональной деятельности; нормами взаимодействия и сотрудничества на основе знаний гуманистических ценностей, толерантностью, социальной мобильностью.

Общая трудоемкость дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.В. ДВ.6.2 - «Психология управления»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:**

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою

деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- организационно-управленческая;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

**Знать:** этические аспекты профессиональной деятельности, систему категорий, понятий, необходимых для решения типовых задач в различных областях профессиональной практики; основы социального управления и межличностного взаимодействия.

**Уметь:** применять знания по этике и психологии делового общения в практической профессиональной деятельности; применять полученные знания в практической деятельности.

**Владеть:** навыками решения типовых задач в различных областях профессиональной деятельности; нормами взаимодействия и сотрудничества на основе знаний гуманистических ценностей, толерантностью, социальной мобильностью.

Общая трудоемкость дисциплины «Психология управления» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **Дисциплины Б1.В.ДВ. 6.3. - «Адаптация лиц ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

–обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

–производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

–контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

–контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

–проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

–продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

–продукция питания различного назначения;

–методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

–технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- организационно-управленческая;

Общая трудоемкость дисциплины «Адаптация лиц ограниченными возможностями здоровья к трудовой деятельности» составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

## **АННОТАЦИЯ**

### **ФТД.1 «Инфокоммуникационные технологии обучения»**

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

- 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 (ОПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

**Область профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр» включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр», являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;



- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

**Виды профессиональной деятельности,** к которым готовятся выпускники программ бакалавриата с присвоением квалификации «академический бакалавр»:

- производственно-технологическая;

**Цель и задачи освоения дисциплины**

Стремительная информатизация и компьютеризация практически всех областей знания требует рассматривать компьютерные технологии как важнейшую составляющую фундаментальной подготовки обучающегося. Предлагаемый курс должен помочь обучающимся получить правильное и всестороннее представление о возможностях использования компьютерных технологий в науке и образовании, научить их использовать компьютерную технику и программное обеспечение в своей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины призвано повысить общую культуру обучающихся, научить их практическим навыкам использования компьютерных технологий, что позволит им стать полноценными членами уже зарождающегося информационного сообщества будущего.

**Учебные задачи дисциплины:**

- освоение моделей, возможностей и параметров процесса обучения на основе ИКТ;
- овладение навыками автоматизации обработки учебной информации и ее стандартизации, развитие творческих навыков подачи учебного материала и разработки учебных курсов на основе ИКТ;
- освоение основных функций образовательной электронной среды обучения и принципов ее создания и управления;
- ознакомление с современными приемами и методами использования средств ИКТ при проведении разного рода занятий: в разработке исследовательских проектов, в различных видах учебной, в воспитательной деятельности;
- основные варианты использования компьютерных технологий в научных исследованиях.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет.